

Boršč (podle paní Juklové)

Do těžšího kastrolu kousek másla a dusit asi půl hodiny 2 červené řepy oloupané a nakrájené na menší kousky (čtverce nebo obdélníčky), přidat sůl, pepř, rajský protlak (dost – asi jeden velký a jeden malý). Ochutit – řepa je sladká – podle chuti ocet.

Ve druhém kastrole na másle orestovat cibuli nakrájenou na proužky, asi 2 větší mrkve, 1 petržel.

Uděláme jíšku – rozmícháme ve studené vodě. Přidáme řepu i zeleninu a nakonec čerstvé sladké zelí – asi půl menší hlávky nakrájet na proužky. Vaříme.

Uvaříme hovězí maso. Do boršče lze použít vývar z hovězího masa nebo vývar použijeme na jinou polévku a přidáme masox.

Do boršče přidáme hovězí maso nakrájené na čtverečky a 2 nožky trpínské klobásy. Ještě chvíli společně vaříme.

Na talíři přidáme podle chuti strávníků buď lžící zakysané smetany, nebo šlehačky.

Jako příloha se hodí rohlík.