

# בורשט

מתכון מסורתי למרק הרוסי – מרק בורשט הוא מרק סלק צמחוני עם מגוון ירקות ובתוספת שמנת חמוצה הוא הופך למנה פשוט מושלמת. אצלנו בבית היו מסננים אותו ומשאירים אוו כשתייה במקרר. לפני ששותים - מוסיפים מעט שמנת ומערבבים.

## מצרכים:

1 בצל גדול קצוץ  
2 שיני שום כתושות  
4 יח' סלק  
2 יח' תפוח אדמה  
2 יח' גזר  
½ ראש כרוב לבן בינוני  
2 גבעולי סלרי עם העלים  
מיץ משני לימונים  
1 כף חומץ  
2 כפות סילאן  
1 כף שטוחה אבקת מרק בטעם עוף  
1 כפית גדושה פפריקה  
מלח ופלפל  
מעט שמן לטיגון  
גביע שמנת חמוצה - להגשה

## מהלך ההכנה:

קולפים את הסלקים, את תפוחי האדמה ואת הגזרים, וחותכים לקוביות או מגרדים בפומפייה דקה או בדיסקית פומפייה של מעבד מזון. חותכים את הכרוב לרצועות דקות. מחממים בסיר גדול שמן ומטגנים את הבצל עד לדרגת שקיפות. מוסיפים את השום הכתוש ומערבבים. מוסיפים לסיר את הירקות החתוכים והמגורדים (כרוב, גזר תפוחי אדמה), ומערבבים. ממלאים את הסיר במי ברז, עד לגובה  $\frac{3}{4}$  הסיר, ומוסיפים את גבעולי הסלרי, מיץ הלימון, החומץ, הסילאן, אבקת המרק, הפפריקה, המלח והפלפל. מביאים לרתיחה, טועמים ומתקנים מלח באם צריך, ומנמיכים את האש. מכסים את הסיר במכסה, מבשלים כ- 45 דקות עד שכל הירקות מתרככים, ומכבים. מוזגים את המרק לצלחות כאשר הוא חם או קר, ומגישים עם כף של שמנת חמוצה בכל צלחת.