



Boršč

veganský, vegetariánský	Středně obtížné	50 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------------------------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

2 červené řepy
 2 mrkve
 1 malý celer
 0.25 zelí
 4 brambory
 2 cibule
 400 g drcených rajčat
 400 g sterilovaných fazolí
 3 bobkové listy
 1 lžička mořské soli
 1 lžička lahůdkového droždí
 1 lžíce třtinového cukru
 4 lžíce slunečnicového oleje
 1 lžíce umeocta
 4 lžíce sójové smetany

Jak na to?

1. Řepu, mrkev a celer nastrouhejte na hrubém struhadle na nudličky. Zelí a cibuli nakrájejte. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostky.
2. Na oleji osmahněte cibuli, mrkev, celer a řepu. Přidejte cukr, sůl a bobkový list, zalijte vodou, aby byla zelenina ponořená a vařte 10 minut.
3. Přidejte brambory a zelí, přidejte opět vodu, aby byla zelenina ponořená a vařte do změknutí brambor.
4. Na pánvičce osmahněte sekaná rajčata, nemají pak tak ostrou chuť, přidejte do polévky.
5. Vlijte fazole i s nálevem a krátce povařte. Dochutě umeoctem. Podávejte s rostlinnou smetanou.

Tip. Do polévky můžete přidat uzené tofu nebo tempeh.