

# Bors rusesc de zarzavat

## Ingrediente

*1 sfecla rosie mijlocie  
1 telina  
2 morcovi  
1/2 varza cruda  
sare  
1 dovlecel  
2 cartofi  
1 ceapa  
1 l bors  
leustean  
3 rosii coapte  
1 pahar de smantana  
ulei*

## Preparare

*Se curata legumele, se taie cuburi mici si se calesc in ulei impreuna cu ceapa si varza tocate. Cand se inmoaie usor legumele se trec in doi litri de apa calda si se fierb acoperit o jumatate de ora. Se sareaza dupa gust si se continua fierberea, se potriveste supa de sare, se incearca legumele, cu precadere sfecla care fierbe mai greu, si se adauga rosiile decojite si taiate felii subtiri. Dupa zece minute se adauga borsul fiert separat, o lingura de ulei, leustean tocat si se ia oala de pe foc.*

*Se drege cu smantana pusa direct in farfurie si se serveste cald.*