

Bors rusesc

Ingrediente

*1 kg carne cu oase
1 sfecla rosie
1/2 telina
1 morcov
1/2 varza mica
1 cartof
2 cepe
100 g mazare
1/2 praz
sare
1 l bors
leustean sau cimbru
smantana*

Preparare

Carnea se taie bucati potrivit de mari, se spala in apa rece si se pune la fiert impreuna cu osul intreg si curatat, cu apa rece cat sa le acopere. Se spumuieste cand da in clocot, se mai fierbe pana cand se inmoaie carnea, dupa care se adauga zarzavatul taiat fideluta impreuna cu legumele spalate si tocate. Se fierbe in continuare, se sareaza si se acreste cu bors fiert si spumuit, cand legumele sunt fierte. Se parfumeaza borsul cu leustean tocat si se drege cu smantana.

Se serveste cald.