

# Borscht

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~170 kcal

Açılış 15/10

Rus pancar çorbası lahanaya ve et suyuyla parlak renkli, ekşi dokulu bir kış kasesi olur.

## Malzemeler

- 4 adet Pancar
- 300 gr Lahana
- 1.5 litre Et suyu
- 150 gr Ekşi krema

## Yapılış

1. Pancar ve lahanayı ince doğrayın.
2. Et suyunda sebzeleri 55 dakika pişirin.
3. Ekşi krema ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Uzun pişimin ortasında tuz tadını kontrol edin, son damlayı ayarlayın buharlaşma sırasında yoğunlaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekşi krema koyup çorbayı sıcakta kasede sunun.

## Alerjenler

Süt