

Bortsch Ukrainien

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Cuisson : 2 h 30 min.

Ingrédients:

- 750 g de viande rouge (carbonades ou bouilli de bœuf)
- 500 g de côtes de porc au spierling
- Sel
- Poivre
- 2 feuilles de laurier
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 poireaux
- ½ poivron rouge
- ½ chou blanc
- 150 g de betteraves rouges cuites
- 4 gousses d'ail
- 100 g de lard
- ½ boîte de concentré de tomates
- 125 g de crème fraîche
- 1 filet de citron
- 4 gousses d'ail

Recette:

- Mettez la viande dans une marmite, couvrez d'eau, salez, poivrez, ajoutez du laurier.
- Portez à ébullition et laissez cuire 2 h 30 minutes.
- Pendant ce temps, pelez les carottes, coupez-les en dés.
- Pelez et émincez les oignons.
- Nettoyez les poireaux et émincez-les.
- Lavez le poivron et coupez-le en lanières.
- Lavez le chou, coupez-le en quartiers puis émincez-les. Faites-le blanchir 2 minutes dans l'eau bouillante puis égouttez.
- Coupez les betteraves en bâtonnets.
- Faites fondre dans une poêle antiadhésive le lard coupé en lardons et 3 gousse d'ail hachées. Ajoutez les carottes, les oignons, les poireaux et le poivron. Laissez cuire doucement 45 minutes.
- Trente minutes avant la fin de la cuisson de la viande, ajoutez-y les légumes cuits en même temps que le chou, les betteraves et le concentré de tomates.
- Assaisonnez de nouveau et ajoutez la dernière gousse d'ail pressée.
- Servez le potage non passé avec de la crème fraîche.

