

מרק בורשט עם בשר



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר חתוך לקוביות
- בצל חתוך לקוביות
- גזר חתוך לקוביות
- סלק חתוך לקוביות
- ראש כרוב קטן קצוץ
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- זר פטרוזיליה קצוצה
- גרם רסק עגבניות
- כפות מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
- כפות מיץ לימון

הכנה

1. מבשלים את הבשר בסיר עם מים רותחים למשך כ-120 דקות.
2. מוסיפים את הירקות, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כ-60 דקות נוספות.
3. כעשר דקות לפני סיום הבישול, מוסיפים את הפטרוזיליה, רסק העגבניות והתבלינים. בתיאבון!

210 דקות

8 servings 8