

Retsept: Boršipõhi

Vaja läheb:

<ul style="list-style-type: none">• 1 kg peeti• 1 kg porgandit• 3 kg kapsast• 1 kg tomateid• 1 kg sibulaid• 1 kg kurki	<ul style="list-style-type: none">• 0,5 l rapsiõli• 200 g suhkrut• 7 spl soola• 4 spl äädikat 30%• 6 loorberilehte• 30 musta pipra tera• tilli, peterselli
---	--

Valmistamine:

Tükelda tomatid, riivi köögikombaini abiga peet, porgand, kapsas, sibulad ja kurk! Kuumuta suure poti põhjas (kasutasin 10 liitrist potti) õli. Passeeri ehk pruunista ja kuumuta õlis porgand ja peet (~5 min). Lisa kapsas ja maitseained (suhkur, sool, loorber, pipar) ja kuumuta ~20 min. Lisa tomat, kurk, sibul ning kuumuta veel ~20 min. Lisa äädikas, hakitud till ja petersell ning keeda veel ~3 min. Pane hoidis kuumadesse steriliseeritud purkidesse (hoian purke eelnevalt praeahjus tagurpidi resti peal 150 kraadi juures) ning kaaneta kuumast veest võetud kaantega kohe.

Supi valmistamine:

Suhe veega 1:1 – lisa 0,5-liitrisele boršipõhjale 0,5 liitrit vett. Lase korraks keema, lisa liha/viinerid vms ja serveeri.

Antud kogusest sain 15 0,5-liitrist purki supipõhja.

