

Μπόρος

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 2 κιλά περίπου διάφορα κρέατα (ψαχνό από κότσι μοσχαρίσιο, χοιρινό και πουλερικά με κόκαλα)
- 2 κρεμμύδια
- 1 καρότο
- 1 ρίζα μαϊντανού
- 1 κιλό ρίζα σέλερυ (ουχί σελινόριζα)
- 1 κουταλιά αλάτι
- 3 μέτρια παντζάρια

3 ντομάτες

2 πατάτες

1/3 από ένα λάχανο (όχι μεγάλο λάχανο)

1/2 κουταλάκι φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

2 κουταλιές πελτέ ντομάτας

125 γρ. ζαμπόν μπούτι σε ολόκληρο κομμάτι (όχι φέτες)

1/2 κούπα φασόλια ξερά, που θα τα μουλιάσετε σε ανάλατο νερό και θα τα βράσετε για 2 ώρες ή ώσπου να μαλακώσουν

1 κονσέρβαμανιτάρια

1 κουταλιά ψιλοκομμένος μαϊντανός

3 σκελίδες σκόρδο λιωμένες ή ψιλοκομμένες

6 κουταλιές σμετάνα

Ετοιμασία

Βάζουμε το κρέας, το κόκαλο και τα παϊδάκια σε μια κατσαρόλα που χωράει 4-5 λίτρα, μαζί με το 1 κρεμμύδι το μισό καρότο, τη μισή ρίζα μαϊντανού και μισό κιλό ρίζα σέλερυ.

Προσθέτουμε 2 1/2 λίτρα νερό και 1 κουταλάκι αλάτι, φέρνουμε σε βρασμό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το φαγητό μας να σιγοβράσει για περίπου 1 ώρα.

Κρατάμε το κρέας, πετάμε τα κόκαλα και τα λαχανικά, σουρώνουμε σε τουλπάνι το ζωμό, αφήνουμε να κρυώσει και αφαιρούμε όλο το λίπος. Αν χρειάζεται προσθέτουμε αλάτι στο ζωμό, κατά το γούστο μας.

Καθαρίζουμε και τρίβουμε σε τρίφτη τα παντζάρια και κόβουμε και όλα τα υπόλοιπα λαχανικά (εκτός από τις πατάτες) σε μπαστούνια (julienne).

Σε βαρύ τηγάνι σοτάρουμε τα λαχανικά (όχι τα παντζάρια) σε βούτυρο για 15 λεπτά ανακατεύοντας συχνά. Κόβουμε τις ντομάτες στα δύο, τις τρίβουμε σε χονδρό τρίφτη ώσπου να μείνει στο χέρι μας μόνο η φλούδα και την πετάμε.

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε 6 κύβους την κάθε μία .

Αφαιρούμε την καρδιά από το λάχανο και κόβουμε τα φύλλα σε τετράγωνα περίπου 2 εκατοστών ή λίγο μικρότερα.

Βάζουμε το ζωμό από το κρέας να βράσει, προσθέτουμε το τριμμένο παντζάρι και βράζουμε για 5-6 λεπτά.

Προσθέτουμε τις πατάτες και το πιπέρι και βράζουμε για 10 λεπτά.

Προσθέτουμε το λάχανο και βράζουμε για άλλα 10 λεπτά.

Προσθέτουμε τα σοταρισμένα λαχανικά, το παντζάρι, τις ντομάτες και τον πελτέ και σιγοβράζουμε για άλλα 5 λεπτά και κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά.

Όσο τα λαχανικά μαγειρεύονται, κόβουμε το κρέας σε κύβους έως 2 εκ.
Προσθέτουμε στη σούπα το κρέας, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και το σκόρδο.
Σκεπάζουμε το μπορς κι το αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά.
Σερβίρετε σε ζεσταμένη σουπιέρα. Συνοδεύετε με ένα μπωλάκι σμετάνα. Στο μπορς, πριν βάλετε την σμετάνα, μπορείτε να προσθέσετε λεμόνι η ξύδι από κόκκινο κρασί. Προσωπικά προτιμώ το λεμόνι. Αφού ρίξετε κι ανακατέψετε το λεμόνι η το ξύδι, μπορείτε να προσθέσετε μια κουταλιά της σούπας σμετάνα και να την διαλύσετε μέσα στο πιάτο σας. Είναι εξαιρετική.

Συνοδεύεται με βότκα ή εναλλακτικά κόκκινο κρασί.

Πηγή: ellada-russia.gr