

SOPA UCRANIANA BORSCHT

INGREDIENTES

500 g linguiça de porco (ou pedaços de porco ou pedaços de frango)

3 beterrabas descascadas e raladas

3 cenouras descascadas e raladas

3 batatas descascadas em cubos

1/2 cabeça de repolho roxo cortado em fatias finas

óleo

1 cebola picada

1 lata de extrato de tomate

1 lata tomate pelado

3/4 copo de água

3 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

1 colher (chá) de açúcar (ou ajustar a gosto)

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

1/2 copo de sour cream (creme azedo = creme de leite + limão)

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça ou a carne no óleo e refogue a cebola e o alho.

Ao final, junte a colher de sopa de vinagre balsâmico para desgrudar o fundo da panela.

Junte a água e os demais ingredientes e deixe ferver.

Assim que a batata estiver macia, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19463-sopa-ucraniana-borscht.html>