

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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