

BORSTCH (SOPA DE BETERRABA)

INGREDIENTES

CREME AZEDO:

Creme azedo: 30 ml de creme de leite

Suco de ½ limão

Salsa batida ou desidratada

MODO DE PREPARO

Cortar tudo em cubos grandes

Dourar a carne e cozinhar com 1,5 litros de caldo e depois juntar os outros ingredientes

Bater o creme de leite com o limão, cuidado para não endurecer demais

Servir com a salsa batidinha e o creme azedo

Creme azedo, bater no fouet ou batedeira, creme e o limão e no final por a salsa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52476-borstch-sopa-de-beterraba.html>