

Borsch

Ingrédients pour 25 personnes

4 litres d'eau

2 kilos de betteraves cuites

1 kilo de chou

4 carottes

2 oignons

4 pommes de terre

2 boîtes de tomates pelées de 400 gr

2 pommes

2 boîtes de haricots rouges de 400 gr

Condiments: Crème aigre, Persil, aneth, laurier, ail, poivre noir, vinaigre blanc.

Faire revenir dans une poêle : les carottes et les oignons coupés en dés, les tomates pelées, dans l'huile de tournesol. Couper en lanières les choux et mettre dans la casserole avec de l'eau, porter à ébullition, ajouter les pommes de terre en dés et le laurier. Ajouter la betterave, les pommes en dés et haricots rouges. Quand les pommes de terre sont cuites, rajouter les condiments : Persil, aneth, ail, poivre noir, vinaigre blanc (2 càs)

La crème aigre est en option.