

Le borch' ou БОРЩ

(soupe russe aux betteraves)

Ingrédients:

- 5 betteraves
- 5 pommes de terre
- 1 chou vert
- 6 cornichons malossol (cornichon russe en saumure)
- 5 carottes
- 1 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- des branches d'aneth
- 200 g de lard fumé
- crème fraîche épaisse

Préparation:

Faire revenir le lard coupé grossièrement avec les oignons émincés. Ajouter l'eau, puis tous les légumes coupés en petits morceaux. Saler, poivrer et laisser cuire environ 45 min.

Servir chaud avec une cuillère de crème épaisse et quelques brins d'aneth ciselés.

Приятного аппетита!

