

## ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ

### Red borscht with cream and potato



#### Υλικά

- 3 καρότα
- 1/2 πράσο
- 1/3 σέλινο
- 400 γραμ. κατεψυγμένα λαχανικά (σε αντικατάσταση των παραπάνω)
- 1/2 κούπα ζωμό κρέατος
- 2-3 παντζάρια
- 10 κόκκοι πιπέρι
- μπαχάρι
- 5 φύλλα δάφνης
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 2 κρεμμύδια
- ελαιόλαδο / βούτυρο για σοτάρισμα
- 5-6 κουτάλια θρυμματισμένο ψωμί
- 2-3 κουτ. κρέμα γάλακτος
- ζάχαρη
- πατάτες
- μαϊντανό ή άνιθο

#### Εκτέλεση

1. Προετοιμάζουμε τα λαχανικά. Τα καρότα και το πράσο σε λεπτές φέτες, το σέλινο φιλοκομμένο.
2. Σε κατσαρόλα τοποθετούμε τα λαχανικά, 1.5-2 λίτρα νερό, το ζωμό κρέατος και τα βράζουμε.
3. Σε βαθύ τηγάνι σοτάρουμε τα φιλοκομμένα παντζάρια και προσθέτουμε 1/3 από το ζωμό των λαχανικών στο τηγάνι. Βράζουμε (με κλειστό καπάκι) για 20 λεπτά. Όταν τα παντζάρια μαλακώσουν αρκετά στραγγίζουμε σε καθαρή κατσαρόλα και

προσθέτουμε (πάλι με τη βοήθεια σίτας) και το ζωμό από τα λαχανικά. Μπορούμε να προσθέσουμε και λίγα από τα λαχανικά στη σούπα.

4. Προσθέτουμε το σκόρδο, το μπαχάρι, το πιπέρι και τα φύλλα δάφνης και βράζουμε όλα μαζί τα υλικά αυτή τη φορά.
5. Σε βούτυρο σοτάρουμε τα δύο κρεμμύδια ψιλοκομμένα. Προσθέτουμε τα μισά κρεμμύδια στη σούπα (τα υπόλοιπα τα κρατούμε ώστε να τα χρησιμοποιήσουμε στο γαρνίρισμα της πατάτας). Σοτάρουμε το ψωμί και το προσθέτουμε στη σούπα.
6. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος στη σούπα και ανακατεύουμε απαλά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη.
7. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε τη σούπα να κρυώσει.
8. Βράζουμε τις πατάτες (σε κύβους). Τις πολτοποιούμε και προσθέτουμε αλάτι.
9. Όταν η σούπα κρυώσει την ξαναζεσταίνουμε. Σερβίρουμε. Σε κάθε πιάτο, πάνω από τη σούπα ρίχνουμε πατάτες, το σοταρισμένο κρεμμύδι που έχουμε φυλάξει, άνιθο και μαϊντανό.

### **Σημείωση**

Η σούπα αυτή αποτελεί παραδοσιακό πιάτο της Πολωνικής κουζίνας. Η βάση της σούπας αυτής είναι ο ζωμός από τα βρασμένα παντζάρια για το λόγο αυτό έχει και την χαρακτηριστική γλύκα από το παντζάρι. Συχνά συνοδεύεται με παραγεμισμένα ζυμαρικά που θυμίζουν τα Ιταλικά ραβιόλι.