



## BORŠ

Algsest oli tegu toiduga, mida praktiliselt terve talve vältel keldrisse varutud köögiljadest valmistati ja kuna peet oli ja on Venemaal palavalt armastatud juurikas, siis pole ka ime, et see supp külarahva hulgas nõnda popiks sai. Ja kui tänapäeval on olemas mehi, kes söövad lõunasöögiks nii supi, prae kui magustoidu, siis üks õige kausitääis borši pidi kõhu täitma tegelikult järgmise söögikorrani ja olema ikka selline, et lusikas suppi püsti seisma jäääks. Ehk siis üks õige tummine keretäis. Muidugi peetakse borši sugulasteks ka kõiksugu peedisuppe alates Poola peedipuljongist kuni Leedu külma saltibarsciai'ni välja, aga kõik ju teavad, milline borš on borš. Nii vahvalt kirjeldab tuntud suppi toidublogija Britt Paju <http://noadkahvlid.blogspot.be/>



**ean:**4740184500403

**energia100g:**Energiasisaldus 265 kJ/ 63 kcal Rasvad, 3,0 g □ millest küllastunud rasvhapped 0,07 g Süsivesikud, 5,2 g □ millest suhkrud 1,6 g Valgud 3,8 g Sool 1,0 g

**hulgipakend:**16

**kaal:**300 g

**moodud:**147x137x50mm

**sailitamine:**+2° C ... +6° C

**soojendamine:**Eemaldades kartongümbriise ja kausilt kile, võib selle kohe panna mikrolaineahju soojenema. Soojenda mikrolaineahjus 750 W juures 2 kuni 3 minutit. Alternatiivina eemaldada kartongümbbris ja kile ning valada supp potti. Kuumutada supp ning serveerida kuumalt.

**tootekood:**920001

## PRODUCT DESCRIPTION

vesi, sealoha, marineeritud peet (peet, suhkur, äädikas, sool, säilitusained (E211, E202), lõhna- ja maitseaine (sh nelk)), hapukapsas (kapsas, porgand, sool), kartul, porgand, sibul, tomatipasta, maitseainesegu (maisivalgu hüdrolüsaat, sool, pärmiekstrakt, suhkur, lihaekstrakt, lõhna- ja maitseained, rapsiöli, porgandi ekstrakt, toiduvärv (E150c), leeskputk), rapsiöli, suhkur, maitseainesegu (sool, juurviljad (sh **seller**), lõhna- ja maitsetugevdaja (E621), must pipar, **soja**valgu hüdrolüsaat, toiduvärv (E101)), maitseainesegu (sool, paprika, sibul, must pipar, pärmiekstrakt, **seller**, küslauk, paakumisvastaneaine (E551), cayenne'i pipar).