

Så här lagas äkta rysk rödbets-soppa - bortsjtj - som innehåller både grönsaker och kött. Som tillbehör en brödbit med fyllning av lök och vitkål.



Rödbetor, morötter, vitkål, potatis, lök, bladselleri, paprika, vitlök - allt skulle hackas.



Hos slaktaren beställdes revbens-spjäll och lite märgpipeben för buljongen.



Det hackade skall fräses samtidigt som köttet kokas.



Även vitkålen till brödfyllningen finstrimlas enkelt med en kniv som skär av runtom huvudet i korta vinklar.



Medan grönsakerna fräses med lite citronsaft kokas vitkålen i 6-7 minuter.



Vitkålen får rinna av i en sil. En deg för empanadan förbereds.



Rödbetsståndet skattas på blad.



Köttet skummas. Degen får jäsa över en kastrull med varmt vatten.



Köttbuljongen till soppan hålls av.



Nu är det dags att lägga i potatisen i bitar.



Köttet fiskas upp.



Den färdigjästa degen knådas för hand till precis rätt konsistens.



Degen kavlas ut till en botten i långpannan.



Fyllningen av lök och vitkål läggs på.



Det nedskurna köttet läggs i soppan



tillsammans med de hackade rödbetsbladen.



Över fyllningen i långpannan läggs strängar av deg, som skall bilda lock.



Degsträngarna smörjs med smör.



Soppan har hållts över i en ugnsfast skål.



Ett lock av deg kavlas ut och läggs över soppskålen.



Locket tätas till.



Här gick soppskålen in i ugnen!



Ut ur ugnen kom empanadan, som åter smordes med smör på ytan.



Smakportionen med en klick av majonäs - inte smetana! - och en bit fyllt bröd. Samovaren får bilda slutpunkt.