Boršč s fazolemi

2 středně velké cibule oloupané a nakrájené na kostičky
2 stroužky česneku oloupané a pokrájené nadrobno
2 řapíky celeru očištěné a nakrájené na menší plátky
asi půl litru na kousky nakrájené kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
asi 1,5 litru <a
href="/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar">zeleninového vývaru

plechovka drcených rajčat nebo podobné množství čerstvých oloupaných a nakrájených
menší rajčatový protlak
hrnek kyselého zelí (překrájeného na kratší vlákna)
1 středně velká vařená nakrájená červená řepa nebo podobné množství nakládané
1 až 2 plechovky velkých fazolí bez nálevu (pokud máme v rajské nebo chilli omáčce, tak i s nálevem)
2 bobkové listy
koření na rajskou
ocet (vinný červený)
sůl
pepř
(chilli omáčka)
kopr nebo bylinky na ozdobu

Na oleji zpěníme cibulku, vložíme česnek, zarestujeme. Přidáme kořenovou zeleninu i řapíkatý celer a cca 10 minut za stálého míhání lehce opékáme. Zalijeme vývarem, vložíme koření a vaříme 15 minut. Přidáme řepu, zelí, protlak, rajčata a povaříme mírně ještě 10 minut. Nakonec vložíme fazole, ochutnáme, dochutíme podle preferencí. Podáváme s kopečkem kysané smetany na každém talíři a posekaným koprem nebo jinými bylinkymi, Vydatně zahřeje i zasytí a skvěle chutná s domácím pečivem.