

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

BOTWINA- lekka wiosenna zupa

Składniki

- Botwinka 1-2 pęczki
- buraki czerwone 2 szt.
- marchewka 2 szt.
- pietruszka 1 szt.
 - seler 1szt.
- ziemniaki 4 szt.
- koperek 1 pęczek
- ocet 1 łyżka albo sok z cytryny
- sól, pieprz do smaku
 - sól do smaku
 - śmietana 18 %

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- ✓ Warzywa (oprócz buraków i botwiny) obrać, umyć i ugotować warzywny wywar wraz z pokrojonymi w kostkę ziemniakami. Ugotowaną marchew pokroić w kostkę.
- ✓ Buraki obrać i pokroić w małą kostkę.
- ✓ Botwinkę opłukać i pokroić w paski.
- ✓ Botwinę i buraki ugotować w małej ilości wody zakwaszonej octem bądź sokiem z cytryny. Gotować pod przykryciem na małym ogniu.
- ✓ Do gotowego wywaru wlać wcześniej podgotowaną botwinę i zagotować.
- ✓ Doprawić przyprawami i wsypać pokrojony koperek.
- ✓ Zupę zabielić śmietaną. Botwinę można podawać z jajkiem.

SMACZNEGO!