

Botwinka

Autor: **Lucque**Przepisów: **40** Ocena: **349**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 pęczki młodej botwinki
- 2 marchewki
- 500 g ziemniaków
- 1,5 - 2 litry bulionu warzywnego
- 4 jaja ugotowane na twardo (opcjonalnie)
- pęczek koperku
- 2 łyżki śmietany 18%
- łyżka mąki pszennej
- sok z cytryny
- Sól
- Pieprz
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewki i ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. W garnku rozgrzać łyżkę oleju, wrzucić warzywa i podsmażyć przez parę minut. Botwinkę umyć, buraczki pokroić, liście poszatkować wraz z łodygami. Wrzucić do garnka z marchewką i ziemniakami, chwilę razem podsmażyć.
- 2 Wlać bulion warzywny, całość zamieszać, przykryć i gotować około 20 minut do miękkości ziemniaków. Pod koniec gotowania dodać przyprawy, sok z cytryny i posiekany na drobno koperek. Śmietanę i mąkę rozrobić z odrobiną wody, zahartować i dodać do zupy.
- 3 Podawać z jajkami ugotowanymi na twardo (jak kto lubi).

Twoje notatki do przepisu: