

# Zupa z botwinki.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1449** Ocena: **18791**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- łopatka wieprzowa 40 dag
- woda 2 litry
- ziemniaki 3 szt.
- botwinka 2 pęczki
- suszona włoszczyzna 3-4 łyżki
- zakwas buraczany (swojski) 100 ml
- domowa pasta rosółowa 1 łyżka
- liście laurowe 3 szt.
- ziele angielskie 6 szt.
- śmietana 30% do zabielenia
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- Koperek

## Sposób przygotowania:

- 1 Botwinkę i obrane ziemniaki myjemy i kroimy w kostkę razem z obranymi buraczkami.



- 2 Do gotującej się, osolonej wody wkładamy kawałki mięsa. Gotujemy 20 minut, podczas gotowania zdejmujemy szumowiny, dodajemy suszoną włoszczyznę, ziele angielskie, liście laurowe i łyżkę pasty rosółowej. Gdy mięso będzie miękkie wyjmujemy je z garnka i dodajemy ziemniaki i pokrojoną botwinkę z buraczkami. Mięso kroimy w kawałki i dodajemy do gotującej się zupy.



- 3 W między czasie gotujemy jajka na twardo, studzimy i obieramy ze skorupki. Gdy warzywa w zupie są miękkie, doprawiamy zupę do smaku solą, pieprzem ziołowym i kwasem z kiszonych buraczków. Na koniec lekko zabelamy śmietaną, kończymy gotowanie. Zupę podajemy z rozkrojonym na połówki jajkiem.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: