




Botwinka

 4 porcje

 25 min

Składniki

- 2 pęczki świeżej botwinki (pokrojonej, małe buraczki obierz i pokrój)
- 0,7-1 litr bulionu warzywnego
- 2-3 ząbki czosnku
- łyżka masła
- 100ml koncentratu buraczanego
- sok z jednej cytryny
- 1-2 łyżki cukru
- 200ml śmietanki
- sól, pieprz
- świeży pęczek koperku
- + do podania: jajko, młode ziemniaczki

Przygotowanie



W naczyniu głównym umieść pokrojoną botwinę, czosnek i masło. Wlej bulion, koncentrat buraczany i zagotuj całość



25 min



100



2



W trakcie gotowania dodaj sok z cytryny, cukier, sól i pieprz 5 minut przed końcem czasu gotowania dodaj śmietankę i posiekany świeży koper Gotową zupę przelej do innego garnka Podawaj z ziemniaczkami i ugotowanym jajkiem