

Zupa z młodych buraczków



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	2 szt
ziemniaki	6 szt
przyprawa uniwersalna	1 łyżka
botwinka	pęczek
sól i pieprz	do smaku
sok z cytryny	1 łyżeczka
śmietana 18 proc	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka zalewamy wodą i gotujemy około 30 minut. Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do wywaru. Zupę gotujemy około 10 minut. Botwinę kroimy w drobne paseczki, młode buraczki ścieramy na tarce o dużych oczkach i dodajemy do wywaru. Gotujemy do miękkości. Doprawiamy solą, pieprzem i dodajemy sok z cytryny. Do śmietany wlewamy 3 łyżki zimnej wody dodajemy mąkę, mieszamy i wlewamy kilka łyżek gorącego wywaru. Zagęszczamy, gotujemy jeszcze chwilę.