

Pyszna botwinka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
mały seler	1 sztuka
śmietana	250 ml
mąka	1 łyżka
sok z cytryny	2 łyżki
botwinka	1 pęczek
natka pietruszki	1 pęczek
koperek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę i buraczki oskrobać, seler obrać, po czym pokroić warzywa w kostkę lub zetrzeć na tarce o dużych dziurkach. Zagotować wraz z przyprawami. Dodać drobno pokrojoną botwinę. Wszystkie warzywa gotować na wolnym ogniu do miękkości, przez ok. 20 minut. Śmietanę wymieszać z mąką i dodać do zupy. Zagotować, ciągle mieszając. Na koniec dodać sok z cytryny. Koperek i/lub zieloną pietruszkę posiekać i posypać zupę. Botwinę można podawać na ciepło lub jako chłodnik z ugotowanymi na twardo jajkami z pokrojonymi w kostkę ogórkami.