

zupa botwinka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|----------|
| buraki | 2 sztuk |
| botwinka | 2 peczki |
| ziemniaki młode | 2 sztuki |
| jajko | 4 szt |
| sok z cytryny | 2 łyżki |
| śmietana | 4 l |
| sól, pieprz | do smaku |
| przyprawa do potraw Kucharek | d smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

buraki i ziemniaki myjemy, obieramy i kroimy w słupki. Gotujemy w litrze wody. Gdy zmiękna, dodajemy umytą i pokrojoną botwinke. Doprawiamy do smaku sokiem z cytryny, solą, pieprzem i przyprawą. Do garnka wlewamy śmietanę wymieszaną z odrobiną gorącej zupy. Jajka gotujemy na twardo, kroimy w ćwiartki. Wkładamy na talerze i zalewamy zupą.