

Botwinka



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

botwinka	1 pęczek
koper świeży	1 pęczek
szczypiorek posiekany	
natka pietruszki	1 pęczek
marchewka	1 szt
śmietana 18 proc	3 łyżki
mąka	1 łyżka
barszcz czerwony	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinę, koperek, szczypiorek pokroić. Marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Zagotować 500 ml wody i dodać warzywa. Gotować ok. 10 min. Barszcz czerwony rozpuścić w 3 szklankach wody i dodać do botwinki. Zagotować. Smetanę połączyć z mąką i dodać do zupy. Zagotować. Podawać z ziemniakami z wody.