Zupa z botwiny

ADAM12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

peczek botwinki	
marchew	1 szt
kawałek selera	
kostka rosołowa	1 szt
ziemniak	2 szt
śmietana	100 ml
koperek	
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jajko ugotowane na twardo	3 szt
kiełki rzodkiewki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, seler i ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokroić w kostkę. Zalać ok. 2 litrami zimnej wody, zagotować, gotować na małym ogniu pod przykryciem ok. 10 minut. Botwinkę oczyścić, opłukać, dość drobno posiekać, dodać do wywaru razem z kostką rosołową. Całość gotować ok. 15 minut, tak aby warzywa były miękkie. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, zabielić śmietaną, zagotować. Zupę rozlać do talerzy, lekko przestudzić, do każdego talerza włożyć połówkę ugotowanego jajka, posypać plasterkami rzodkiewki i posiekanym koperkiem.