

Botwinka z serem



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
ziele angielskie	4 ziarenka
marchewki	2 średnie sztuki
botwinka	1 pęczek
liście pora	2 sztuki
liście selera	2 sztuki
sól do smaku	
ziemniaki	ok. 1/2 kg
cukier	2 łyżki
przyprawa uniwersalna	wg uznania
żółty ser	wg uznania
ocet jabłkowy	1 łyżka
kości schabowe	60 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kości umyć, przełożyć do garnka, zalać ok. 2 litrami wody, dodać do nich ziele angielskie i liść laurowy, zagotować, zebrać szumowiny.
- KROK 2 Marchewki obrać, pokroić w półplasterki. Buraczki z botwinki lekko oskrobać, przekroić na pół. Łodygi botwinki pokroić w ok. 1 cm kawałki.
- KROK 3 Marchewki i łodygi botwinki (z buraczkami) dodać do wywaru razem z liśćmi selera i pora i solą. Gotować ok. 10 minut.

- KROK 4 Ziemniaki obrać, pokroić w niezbyt dużą kostkę.
- KROK 5 Ziemniaki dodać do zupy, gotować do miękkości wszystkich warzyw. Dodać ocet i cukier i wymieszać. (Ocet dodajemy jak wszystkie warzywa są już miękkie).
- KROK 6 Liście botwinki grubo posiekać.
- KROK 7 Dodać je do zupy, wymieszać i zagotować. Doprawić do smaku przyprawą uniwersalną.
- KROK 8 Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Gorącą zupę rozlać do talerzy. Podawać posypaną startym serem.