

Młoda botwinka



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól

pieprz

ziarenka pieprzu

kostka rosołowa

ocet 2 łyż.

przyprawa uniwersalna Kucharek 1 łyż.

ziele angielskie

Liść laurowy suszony Prymat

mleko 1/4 szkl.

botwinka 1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinkę myjemy i drobno kroimy. Zalewamy ok 1l wody. Dodajemy pozostałe składniki oprócz octu i mleka. Gdy botwinka będzie miękka dodajemy ocet i gotujemy około 10 min. Po tym czasie wlewamy mleko i jeszcze chwilkę gotujemy.