

Botwinka



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kości wieprzowe	600 g
botwina	1-2 peczki
marchew	2 szt
natka pietruszki	1 pęczek
natka selera	1 pęczek
ziemniaki	700 g
ziele angielskie	2 szt
słodka śmietana	200 ml
mąka	3 łyżki
woda	
koperek	do posypania
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości umyć, włożyć do garnka, zalać wodą i ugotować wywar.

Wszystkie warzywa obrać, umyć i pokroić.

Gdy kości będą już prawie miękkie posolić wywar, dodać marchew, ziemniaki, seler, pietruszkę, ziele i liść.

Gotować około 10 minut.

Dodać ocet, pieprz, maggi cukier i wrzucić pokrojoną botwinę.

Gotować do miękkości na nie za dużym ogniu.

Śmietanę rozprowadzić z mąką i zagęścić zupę, zagotować.

W razie potrzeby doprawić jeszcze do smaku.

Nalać zupę na talerz lub do miseczek i posypać koperkiem.

