

Botwinka



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

botwinka	2 pęczki buraczkami
śmietana	250 ml
woda	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinkę dokładnie myjemy, buraczki obieramy i wkładamy do wody- gotujemy do miękkości. Liście kroimy na małe kawałki. Buraczki wyjmujemy, kroimy na małe paski, razem z listkami wrzucamy do wody i gotujemy jeszcze ok 15-20 minu, zaprawiamy śmietaną, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.