Botwinka Sarenki

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wody	2,5 litra
korzenie pietruszki	2
duzy peczek kopru	
mieso z kurczaka np 2 udka	
przyprawy	
ziemniaki	
botwinka	20 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotowac wode w garnku, przyprawic warzywkiem, sola i pieprzem, wrzucic umyte porcje kurczaka, zmniejszyc temp. palnika i gotowac ok 15 minut. Wszystkie warzywa obieramy i myjemy. Cebule pokroic w kostke i wrzucic do garnka, zagotowac, po czym: pokroic na dosc drobno botwine, ziemniaki kroimy w kostke, pietruszke w kostke, selera w paski. i wrzucamy wszystko do garnka (samych lisci nie dodajemy wiele, glównie lodygi.) Wrzucamy listek laurowy i ewentualnie doprawiamy przyprawiamy do smaku. Gotujemy az wszystkie warzywa beda miekkie (ok 30 min). Na kokiec wrzucamy drobno pokrojony koper. Mozna dodac troche soku z cytryny i lyzke barszczyku w proszku.