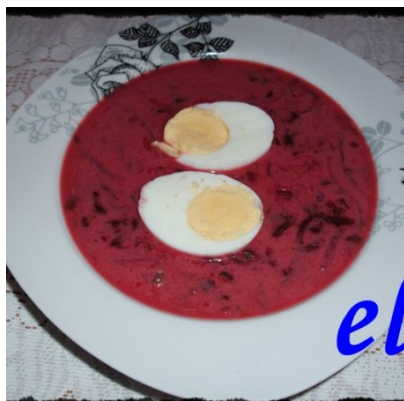


Botwinka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	3 litry
botwinka	2 pęczki
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler średni	1/4 sztuki
ziemniaki	5 sztuk
burak czerwony	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
śmietana kremowa 30%	250 ml
mąka pszenna	2 łyżki
koncentrat buraczany krakus	3 łyżki
ocet 10 %	1 łyżka
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą botwinkę pokroić w paski, obrane jarzyny i burak zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, ziemniaki pokroić w kostkę. Do wrzącego bulionu wrzucić liście laurowe, ziele angielskie, botwinkę, jarzyny, ziemniaki i gotować do miękkości. Mąkę dokładnie wymieszać ze śmietaną, dodać około 200 ml gorącej zupy i wymieszać. Wlać do reszty zupy i jeszcze chwilę pogotować. Doprawić zupę pieprzem, czosnkiem, octem i maggi do smaku. Na koniec dodać koncentrat buraczany i już nie gotować. Ja podałam botwinkę z jajkiem ugotowanym na twardo. Smacznego!

