Botwinka z jajkiem

BOGUSIA 82

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwinka	2 pęczki
wywar warzywny	2 litry
koperek	0,5 pęczka
mąka pszenna	2 łyżki
ocet	1 łyżka
cukier	
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
śmietana 18 proc	0,5 szklanki
młode ziemniaki	1/2 kilograma

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z botwinki usuwamy duże liście. Zostawiamy łodygi i buraczki. Obieramy i wszystko drobno kroimy.
2. Przekładamy do garnka i zalewamy bulionem, krótko gotujemy do miękkości uważając, żeby się botwinka nie rozgotowała.
3. Gotujemy jajka na twardo.
4. W lekko osolonej wodzie gotujemy młode ziemniaczki.
5. Zdejmujemy z ognia, dodajemy ocet i odstawiamy na chwilę, żeby botwinka nabrała ładnego koloru. Zagęszczamy mąką rozmieszaną z wodą, dodajemy śmietanę. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i cukrem. Dodajemy posiekany koper.
6. Botwinkę podajemy z ziemniaczkami.