

Zupa warzywna z botwinką



SZCZYP-TACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bulion warzywny	2 l
botwinka	1 pęczek z buraczkami
marchewki	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
pieczarki	8 sztuk
młode ziemniaki	8 sztuk
jogurt naturalny	250 ml
koperek	1/2 pęczka
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Warzywa obrać, umyć, osuszyć. Ziemniaki pokroić w kostkę, cebulę posiekać drobno. Marchew, pietruszkę, pieczarki oraz buraczki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Botwinkę posiekać drobno.
2. W garnku zagotować bulion, wrzucić warzywa. Gotować do miękkości, w trakcie doprawić, oraz dodać koperek. Do zupy wlać jogurt naturalny, wymieszać, zagotować.