

botwina ze smietana



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwina	4 peczki
śmietana	100 ml
smalec	1 łyżka
cebula	1 szt
cytryna	1 szt
pokrojony koperek	1 łyżka
pokrojona pietruszka	1 łyżka
mąka	1 łyżka
cukier, sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Młode buraczki oskrobać, listki i łodygi dokładnie opłukać. Osaczyć z wody drobno poszatkować, podlać niewielką ilością wrzącej wody, dodać cukier, posolic i dusić 10 minut pod przykryciem na małym ogniu. Na smalcu podsmażyć posiekaną cebulę z mąką i połączyć z botwiną. Wcisnąć sok z cytryny, dodać śmietanę, koperek, pietruszkę, doprawić solą i cukrem i dusić tak długo aż zgęstnieje.