

Zupa Botwinka



KINGA27



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewki	2
pietruszką korzeń	1
ziemniaki	5
cebula	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy wywar drobiowy wrzucamy do niego pora, seler oraz pół cebuli. Dodajemy kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego oraz 2 liście laurowe i dalej gotujemy na średnim ogniu. Reszta warzyw kroimy w średnią kostkę i dodajemy do wywaru dalej gotując aż troszkę zmienkną. Kroimy drobno botwinę oraz natkę. Po 15 minutach gotowania warzyw dodajemy botwinę. Następnie robimy zaklepkę do trzech łyżek mąki dodajemy troszkę wody śmietanę i mieszamy, dobrze wymieszaną wlewamy do zupy intensywnie mieszając. Doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem można również dodać troszkę octu na koniec dodajemy natkę pietruszki.