

Botwinka



TYTAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kości schabowe	0,5 kg
marchew	1
seler mały	1/3
pietruszka mała	1
śmietana kremówka	150 ml
mąka pszenna	2 łyżki
jajko ugotowane na twardo	w zależności od ilości osób

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wywar na kości ze schabu. Dodać posiekane warzywa i pokrojoną botwinę. Gotować jeszcze ok. 20 min. Zagęścić śmietaną z dodatkiem mąki. Zagotować. Podawać z jajkiem pokrojonym w ćwiartki. Smacznego.