




## Botwinka

 smakujmy

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

botwinka - 1 pęczek  
marchewka - 1 szt.  
bulion lub wywar warzywny - 1 +  
2/3 litr  
sok z połowy cytryny - do smaku  
czosnek - 2 ząbek

śmietana - 100 ml  
cukier - 1 łyżeczka  
sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
koperek - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Botwinkę dokładnie wypłukać. Buraczki i marchewkę obrać i pokroić w kostkę. Liście i łodygi drobno posiekać. Buraczki z marchewką wrzucić do bulionu i gotować około 15 minut. Po tym czasie dodać łodygi i liście. Czosnek posiekać i dorzucić do zupy wraz z sokiem z cytryny. Doprawić do smaku cukrem, solą i pieprzem. Na końcu dodać koperek i śmietanę (wymieszaną z gorącą zupą, żeby się nie zważyła). Podawać z ziemniakami lub/i jajkiem na twardo.