





Zupa z botwinki z jajkiem

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

botwinka z buraczkami - 1 pęk
marchewka - 1 szt.
duży ziemniak - 1-2 szt.
bulion drobiowy - 2 litr
sól i pieprz - - do smaku
sok z cytryny - 1/2 szt.

duża szczypta cukru - - do smaku
Dodatkowo: -
posiekana natka pietruszki - 2 łyżka
ugotowane na twardo jajka - 4 szt.
opcjonalnie śmietana 30 % - 100 ml

Dodatkowe info:

Tradycyjna, prosta i szybka zupa z botwinki. Po za tym bardzo smaczna i zdrowa. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Botwinkę dokładnie umyć, buraczki obrać i pokroić w kostkę, a łodyżki z liśćmi drobno pokroić. Bulion zagotować dodać botwinkę, obraną pokrojoną w kostkę marchewkę oraz obrany pokrojony w kostkę ziemniak. Całość gotować na małym ogniu około 20-30 minut. Tak by warzywa się nie rozgotowały. Doprawić pieprzem i solą do smaku. Zupę zdjąć z ognia, wlać sok z cytryny dodać cukier do smaku i wymieszać. Zupę rozlać na talerze, dodać ugotowane na twardo jajko przekrojone na połówki. Oprószyć posiekaną natką pietruszki. Zupę można zabielić śmietaną 30 %. Można ją podać z jajkiem, czy z makaronem czy z ziemniakami w zależności co kto lubi.