




Botwinka

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

botwinka - 1 pęk
marchew - 1 szt.
seler - 1/2 szt.
pietruszką - 1 szt.
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.

jaja na twardo - 4 szt.
koper - 1/2 pęk
kwaśna śmietana - 2 łyżka
sól i pieprz - do smaku
ziemniaki - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraczki, marchew, seler i pietruszkę obrać, umyć, zetrzeć an grubych oczkach. Zalać litrem wody. Przyprawić solą, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Zagotować.

KROK 2: Po kilku minutach dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i posiekaną botwinę. Gotować do miękkości. Doprawić solą i pieprzem Śmietanę wymieszać z odrobiną wywaru, wlać do zupy.

KROK 3: Przebrać do misek, na wierzch posypać pokrojone w niewielką kostkę jajka oraz posiekany koperek.