# Botwinka z ziemniakami - pyszna zupa bez mięsa!

Zdrowie na języku

Polecane na: **zupa**

## Warto wiedzieć:

0 min

5 porcji

## Składniki:

woda - 2,5 litr
włoszczyzna - 500 g
botwinka - 2-3 pęk
koperek, pietruszka natka, szczypiorek - po 1 pęk
sól, pieprz czarny i ziołowy do smaku - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do garnka przełóż obrane i pokrojone w średnią kostkę marchewki, pietruszkę, seler, cebulę, czosnek oraz posiekane koperek, natkę pietruszki i szczypiorek. Jeżeli chodzi o buraki z botwiny → ja miałam na prawdę malutkie buraczki, które nie wymagały dłuższego gotowania, dlatego dodałam je później razem z liśćmi. Jeżeli przy Twojej botwinie są duże buraki, obierz je delikatnie ze skórki, drobno pokrój i dodaj do pozostałych warzyw. Całość zalej wodą. Zagotuj i gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez 20 minut.
Kolejno dodaj obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki oraz pokrojoną botwinę. Posól i przypraw. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem do miękkości ziemniaków, ok. 15-20 minut.
Przed podaniem wmieszaj gęsty, jogurt grecki (około 1 łyżka na porcję) albo dodaj kilka kropel oleju.