



Zupa botwinkowa z mlekiem kokosowym

 wegeweda

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

botwina - 1 pęczek
bulion warzywny - 1 litr
młode ziemniaki - 6 szt.
młoda marchew - 2-3 szt.
korzeń pietruszki - 1 szt.

koperek - 1 pęczek
mleko kokosowe - 1 szklanka
sok z cytryny - 1/2 szt.
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku zagotuj bulion. Wszystkie warzywa umyj i dokładnie oczyść z piasku. Buraczki, marchewki i pietruszkę obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Liście botwiny posiekaj. Młode ziemniaki pokrój w kostkę (nie obieraj!). Wszystkie warzywa dorzuć do bulionu, zagotuj i zostaw pod przykryciem na małym ogniu przez około 30 minut. Dodaj posiekany koperek, sok z cytryny i gotuj jeszcze przez chwilę bez przykrycia. Do szklanki wlej kilka łyżek zupy oraz mleko kokosowe. Wymieszaj i wlej do garnka. Na koniec dodaj sól i pieprz. Gotowe! Smacznego