

# Botwinka



Autor: **diabolekzielonymi**  
Przepisów: 13 Ocena: 110

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- pęczek botwinki (liście oraz buraczki)
- 1 pietruszka
- 1 marchewka
- 3 ziemniaki
- jajka
- bulion (warzywny lub mięsny) ok. 1,5 l
- śmietana
- 3 łyżki soku z cytryny
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę, pietruszkę i ziemniaki kroimy w kostkę. Dodajemy do wcześniej przygotowanego wywaru (może być również taki z kostki rosołowej) i gotujemy ok 20 min. Po tym czasie do zupy dodajemy posiekaną botwinkę i gotujemy kolejne 10 - 15 min. Dodajemy sól i pieprz do smaku, a w razie konieczności możemy również doprawić zupę cukrem. Zakwaszamy świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny, następnie zabelamy śmietaną. Podajemy z ugotowanym na twardo jajkiem.

## Twoje notatki do przepisu: