



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Botwinka

Taka jedna smaczna zupa

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

idealne dla dzieci

Składniki:

- wywar z kości, 500 g
- włoszczyzna, 50 g
- botwina, 200 g
- cebula, 10 g
- marchew, 50 g
- mąka , 5 g
- tłuszcz, 5 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- śmietana, 50 g

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i marchew rozdrobnić, zalać zimną wodą lub wywar z kości, posolić i gotować. Cebulę pokroić i przysmażyć na tłuszczu. Liście botwiny umyć, pokroić i dusić przez parę minut z cebulą po czym dodać do gotujących się warzyw. Następnie dodać krojone ziemniaki. Gdy ziemniaki są już miękkie, dodać: śmietanę rozrobioną z mąką i zagotować. Zupę doprawić do smaku np. kwaskiem cytrynowym.

