



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Zupa z botwiny

Podawać na zimno lub na gorąco.

Składniki:

- jajka, 2 szt.
- ogórek , 1 szt.
- rzodkiew (pęczek), 1 szt.
- koperek, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z buraków, 0.5 szkl.
- śmietana, 12 dag
- botwina, 1 szt.
- burak, 20 dag
- wywar z włoszczyzny, 4 szkl.

Sposób przygotowania:

Buraki umyć, obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach razem z włoszczyzną i ugotować. Botwinę oczyścić, opłukać, pokrajać w paski szerokości ok. 1 cm, włożyć do przecedzonego wywaru, dodać mąkę rozmieszaną ze śmietaną, zagotować. Dodać kwas z buraków, doprawić do smaku solą i cukrem. Ogórek umyć, obrać ze skórki, pokrajać w plasterki, włożyć do zupy razem z umytymi i pokrajanymi w plasterki rzodkiewkami, posiekanym koperkiem i ugotowanymi jajami pokrajanymi w ćwiartki.

