



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Botwina ze śmietaną

Najlepiej aby botwina była świeża.

Składniki:

- koperek, 1 łyżecz.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- botwina, 80 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- śmietana, 0.3 dag
- tłuszcz, 3 dag

Sposób przygotowania:

Botwinę opłukać, osaczyć, poobcinać korzonki, pokrajać w cienkie paseczki, włożyć do rondla, zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać cukier, sól, tłuszcz, troszkę kwasku cytrynowego lub łyżkę octu i dusić około 10 minut. Gdy jest miękka, podprawić mąką, zagotować, wymieszać ze śmietaną. Wyłożyć na salaterkę, posypać siekaną zieleniną.

