

Zupa z botwinki

data aktualizacji: 2020.06.05 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 pęczki botwinki
- średnia marchewka
- średnia pietruszka
- 5 młodych ziemniaków
- podudzie z kurczaka
- litr wody
- 100 g śmietany kremówki
- sól, pieprz
- łyżeczka cukru

Wykonanie:

Nastawić wodę i wrzucić do niej umyte i obrane ze skóry podudzie z kurczaka.

W międzyczasie obrać warzywa i pokroić w kostkę i wrzucić do garnka – najpierw marchewkę z

pietruszką, potem ziemniaki.

Na końcu pokroić buraki w kostkę, łodygi w słupki, liście na drobno i gotować z resztą warzyw do miękkości. Podczas gotowania doprawić zupę solą, pieprzem i cukrem.

Gdy zupa jest już gotowa – odlać kilka łyżek zupy i wymieszać dokładnie ze śmietaną. Wlać do garnka, wymieszać.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35783-zupa-z-botwinki>