

Botwinka

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Botwinka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pęczek botwinki • marchew, pietruszka, seler • ziemniaki -
- 4 jajka • kość wieprzowa (najlepiej ze schabu) • sól, pieprz, przyprawa do zup • s -

Etapy przyrządzania:

1. Do garnka wrzucamy kość i po zagotowaniu odszumowujemy wywar. 2. Teraz kroimy na drobno marchew, pietruszkę i seler. Wrzucamy do garnka razem z listkiem laurowym i kilkoma ziarnami ziela angielskiego. 3. Botwinkę dokładnie płuczemy i kroimy, niezbyt drobno. To też wędruje do garnka. A kiedy już wszystko jest miękkie doprawiamy solą, pieprzem i przyprawą do zup oraz sokiem z cytryny. Opcjonalnie dodajemy śmietanę. 4. W osobnym garnku gotujemy ziemniaki i robimy z nich piure. Gotujemy również jajka i kroimy na ćwiartki.

