



## Zupy

# BOTWINKA



### SKŁADNIKI

- pęczek botwinki
- 200 g mięsa wołowego
- 2 marchewki
- pietruszka
- por
- kawałek selera
- 3-4 ziemniaki
- 1/2 pęczka natki
- 200 g 12-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- 3 jajka
- 1/2 cytryny
- cukier
- sól
- pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić w kostkę. Zalać 2 l wody, zagotować, zszumować. Marchewki, pietruszkę i seler obrać, opłukać, pociąć w kostkę.

Por umyć, pociąć w talarki. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Warzywa dodać do mięsa, gotować ok. 40 min.

Botwinkę umyć, liście posiekać, buraczki pokroić w kostkę. Dołożyć do wywaru i gotować, aż buraczki zmiękną. Natkę opłukać, posiekać. Jajka ugotować na twardo, obrać, pokroić w kostkę.

Zupę doprawić sokiem z 1/2 cytryny, łyżeczką cukru, solą oraz pieprzem. Dodać natkę i jajka, chwilę gotować. Botwinkę nalać do miseczek, każdą porcję udekorować kleksem śmietany.