

BOTWINKA zupa wiosenna



Składniki

1 szt. - pęczek botwinki
4 szt. - ziemniak
1 szt. - marchew
1/4 szt. - seler
10 szt. - por - talarki
1 szt. - pietruszka korzeń
4 łyżka - śmietana
1 garść - pietruszka
1 łyżeczka - mąka
1 garść - kasza
jęczmienna drobna

Opis wykonania

Najlepsza zupa pod słońcem.

Przygotuj rosół, dodaj do niego warzywa pokrojone jak chcesz : marchew, por, seler, pietruszkę korzeń, ziemniak i garść kaszy. 5 minut pogotuj. Dodaj pęczek botwinki (pokrój cały pęczek - od korzenia po liście - wszystko jest jadalne). Gotuj dalej , jeszcze 10-15 min. Następnie dodaj śmietanę z rozmieszaną w niej mąką, przypraw, krótko zagotuj. Posyp jeszcze pietruszką naciową.
GOTOWE!