

Zupa botwinkowa



Składniki

1 jedna kość wędzona
wieprzowa
1 porcja rosółowa
(korpus)
1 pęczek botwinki (z
dużym burakiem)
300g. fasolki szparagowej
konserwowej
600g.czerwonej fasoli
konserwowej
2 duże filety z kurczaka
2 średniej wielkości
cebulę
4 średnie marchewki
4 średnie pietruszki
korzeń
5 średnich ziemniaków
1 pęczek koperku
2 łyżki masła
sok z 1/2 cytryny
sól pieprz, magii
4-5 liścia laurowe i ziela
angielskie
śmietana 18%
homogenizowana

Opis wykonania

Zupa botwinkowa z czerwoną fasolką i filetem z kurczaka. Przepisy na zupy z wykorzystaniem botwinki to sezonowa przyjemność, którą warto wykorzystać!

Do garnka wlewamy wodę, wrzucamy kość wędzoną porcję rosółową, oraz liście i ziele angielskie, lekko solimy i gotujemy wywar ok. 1h. W międzyczasie warzywa płuczemy. Buraki obieramy i kroimy w drobną kostkę, łodygę i liście drobno szatkujemy. Marchewkę, pietruszkę, ziemniaki, obieramy kroimy w kostkę, cebulę w piórka, filety z kurczaka w kostkę. Z garnka wyjmujemy wkład. Wrzucamy pokrojone buraki, marchewkę, pietruszkę, ziemniaki. Gotujemy ok 15 minut na średnim ogniu. W międzyczasie na patelni podsmażamy na maśle filet i cebulę. Podsmażony na rumiano filet i cebulę wraz z fasolą i fasolką wrzucamy do zupy, gotujemy przez 5 minut na średnim ogniu, a następnie wrzucamy poszatkowaną botwinkę dalej gotujemy aż łodygi botwinki zmiękną. Doprawiamy do smaku, dodajemy sok z cytryny, mieszamy. Gotujemy chwilę. Porcjujemy, posypujemy posiekanym koperkiem podajemy z kleksem śmietany. SMACZNEGO.