

makaron z sosem botwinkowym



## Składniki

1 szt. - botwinka  
2 łyżka - oliwa czosnkowa  
2 łyżka - cytryna, sok  
2 szczypta - sól ziołowa  
100 g - feta  
200 g - makaron

## Opis wykonania

Oryginalne, "krwawe" danie z botwinki. Dla wszystkich kochających eksperymenty w kuchni moje zapewnienie- danie jest przepyszne!

Botwinkę umyć, buraczki drobno pokroić i wrzucić na rozgrzaną oliwę. Po kilku minutach dodać posiekane łodygi i za moment dorzucić pokrojone drobno liście. Podlać odrobiną wody, dusić do miękkości- około 15 minut. Pod koniec zakwasić sokiem z cytryny i doprawić solą ziołową. W osolonej wodzie ugotować ulubiony kształt makaronu. Makaron wymieszać z sosem i kawałeczkami fety. Smacznego :)