



Botwinka domowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Botwinka domowa może być przyrządzana na różne sposoby. Jako zupa często gości na naszych stołach. Botwinka jest lubiana ze względu na smak oraz składniki odżywcze. Poleca się ją osobom, które dbają o sylwetkę.

Przygotowanie

Krok 1

Buraki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Gotujemy z solą i cukrem.

Krok 2

Liście botwiny dokładnie myjemy i siekamy, następnie dodajemy je do buraków i gotujemy przez 10 minut.

Krok 3

Dodajemy śmietanę i gotujemy jeszcze przez ok. 5 minut.

Krok 4

Gotujemy jajka na twardo, obieramy i kroimy na połówki lub ćwiartki. Dodajemy do zupy i dekorujemy np. natką pietruszki.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 6 buraków
- 4 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 3 garście liści botwiny
- ½ szklanki śmietany Mazurski Smak 12%
- 4 jajka
- 1 pęczek natki pietruszki