

# Botwinka z własnego ogródka



Autor: **Bellapi**  
Przepisów: **175** Ocena: **1953**

5-6 os. > 60 min średnie drogie



## Składniki:

- 1 duży pęczek botwinki
- 1,5 litra wywaru warzywnego bądź drobiowego
- 2 średnie buraki
- liść laurowy
- Majeranek
- 1 kostka bulionowa
- Pieprz
- Sól
- 3 młode marchewki
- 1 pietruszka
- 1/4 selera (korzeń)
- ocet
- 200 ml śmietany 12%

## Sposób przygotowania:

- 1 Botwinę dokładnie myjemy i osuszamy. Buraczki kroimy w drobną kostkę, liście botwinki wraz z łodygami siekamy drobno. Do wywaru wrzucamy pokrojone buraki, pokrojoną w kostkę marchew, pietruszkę i seler. Gotujemy do miękkości. Następnie wrzucamy liść laurowy, majeranek i kostkę bulionową. Gdy wszystko chwilę się pogotuje wrzucamy posiekane liście botwinki wraz z łodygami. Po ok 20 min doprawiamy majerankiem, solą i pieprzem oraz ocet ( ilość w zależności od upodobań). Na koniec dodajemy śmietanę ja osobiście używam 12%. Zagotować i gotowe.



Twoje notatki do przepisu: