

BOTWINKA Z WARZYWAMI:

Składniki:

1 litr bulionu
15 dag ziemniaków (2 średnie)
10 dag marchewki (1 średnia)
5 dag pora
1 listek laurowy
pęczek botwinki
2 ząbki czosnku
sos sojowy
kilka kropli soku z cytryny
majeranek
sól
pieprz

Przygotowanie

1. Ziemniaki i marchewkę obrać. Następnie pokroić w kostkę i wrzucić do gorącego bulionu. Dodać pokrojony w półplasterki por i listek laurowy. Razem gotować na małym ogniu pod przykryciem (do miękkości).

2. Botwinę dokładnie opłukać i pokroić. Czosnek obrać i zmiażdżyć. Pod koniec gotowania warzyw dodać botwinę i czosnek. Jeszcze chwilę razem pogotować. Na koniec dodać kilka kropli sosu sojowego, soku z cytryny i szczyptę majeranku. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.