

# Botwinka

Przepis dodany przez użytkownika WDK



**Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.**

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

## **Potrzebne składniki:**

- botwina - 1 ząbek(ząbki)
- masło - 2 łyżka(i)
- rzodkiewka - 1 ząbek(ząbki)
- pomidor - 1 szt.
- jogurt naturalny - 4 łyżka(i)
- koper - 2 łyżka(i)
- natka dymki - 2 łyżka(i)
- jajko ugotowane na twardo - 2 szt.

## **Etapy przyrządzenia:**

- 1.** Botwinę oczyścić, zalać wrzątkiem, dodać masło, gotować 5 min. Ostudzić, dodać śmietanę, wymieszać. Rzodkiewkę pokroić w plasterki, pomidor w ósemki. Do talerza wlać zupę, dodać porcję pomidora, rzodkiewki, jajka. Posypać zieleniną.

## **Uwagi:**

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.