



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- duży pęczek botwinki - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- posiekana dymka - 3 łyżki
- posiekany koperek - 2 łyżki
- śmietana kremówka 36% - 1 szklanka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- jajka przepiórcze ugotowane na twardo - 8 sztuk
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Bulion na włoszczyźnie Knorr rozpuścić w garnku w 6 szklankach wrzątku. Doprowadzić do wrzenia.
2. Do bulionu dodać posiekaną botwinkę i pokrojone w drobną kostkę ziemniaki. Gotować około 20 minut.
3. Następnie do garnka dodać koperek i dymkę oraz wlać śmietankę i sok z cytryny. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Gotować 5 minut.
4. Podawać z pokrojonymi jajkami przepiórczymi.