



### Botwinka z jajkiem, czyli wiosenna zupa w 20 minut

**Botwinka z jajkiem** to dla mnie taki ekspresowy barszczyk czerwony, z liściem  sposobów wykonania jest kilka, podobnie jak podania. Ja botwinę lubię z jajkiem (czasem jeszcze chlebem przegryzę;) lub z ziemniakami – ale te ziemniaki mają być roztarte i podane na jednym talerzu, a niektórzy wolą, gdy mają je osobno. W tym wypadku nawet nie chodzi o późniejsze zmywanie  ale o to, że ja po prostu lubię, jak mi się te ziemniaczki ciut rozplývają od ciepła zupy

Ale wróć – ja tu zupę z jajem serwuję, a z kartoflem wyskakuję! (Rym przypadkowy). **Botwinka z jajkiem** jest równie pyszna i przy tym szybsza!

Nastawiasz wodę, siekasz botwinę, pyk do gara, a potem tylko doprawić, zabielić i gotowe. W tym samym czasie, co wodę nastawiasz jajka, jak się ugotują zalewasz zimną wodą i zanim się zupa ugotuje to już paluchów nie parzą i można obierać. No ekspres! Sezon na botwinę nie trwa długo – korzystaj, póki jest na wyciągnięcie ręki

Aha – możesz też dodać tartą marchewkę czy seler, jak lubisz. Ja na łatwiznę poszłam i rozpuściłam w gotującej się wodzie trochę [tej BULIONETKI warzywnej \(klik\)](#), dzięki czemu aromatu całość nabrała w mgnieniu oka, a zaoszczędziłam jeszcze z 3 minutki na starcie warzyw – stąd w przepisie podaję “bulion”.

**UWAGA** – w związku z trafiającymi do mnie wiadomościami i pytaniami dodaję parę uwag:

kwasek cytrynowy – sprawia, że buraczkowy kolor nie blaknie, delikatne zakwaszenie jest tu bardzo istotne. Ten sam efekt uzyskasz sokiem z cytryny lub odrobiną octu.

po wrzuceniu botwinki nie przykrywaj garnka – uzupełniłam to w przepisie, bo to również metoda, aby całość nie straciła koloru i nie zbrązowieła

nie gotuj długo – młoda botwinka (nawet buraczki z końców) gotują się do miękkości bardzo szybko, a długie gotowanie pozbawia intensywnego koloru

koperek – zawsze wrzucam go na sam koniec, po wyłączeniu gazu, bo w procesie gotowania traci właściwości, a jest tak intensywny w smaku i zapachu, że

wystarczy go wmieszać w gorącą, ale nie wrzącą zupę

---

## **BOTWINKA Z JAJKIEM, CZYLI WIOSENNA ZUPA W 20 MINUT**

### **Składniki:**

2 pęczki botwinki

3 litry bulionu warzywnego

2 łyżki siekanego koperku

1 łyżka majeranku

1 płaska łyżka słodkiej papryki

1/2 łyżeczki kwasku cytrynowego (lub sok z cytryny)

2 łyżki mąki pszennej + 1/2 szkl. wody

50 g śmietany 30%

pieprz i sól do smaku (w przypadku bulionu z domowej bulionetki z solą ostrożnie)

jajka ugotowane na twardo

### **Sposób przygotowania:**

Do garnka wlej bulion i zagotuj. Botwinkę umyj i posiekaj liście. Małe buraczki, które są na końcu obierz bardzo cienko (można też tylko wyszorować) i pokrój (ja lubię, jak je widać w zupie, dlatego nie kroję drobno, a młodziutkie i tak bardzo szybko się gotują). Kawałki buraczków wrzuć na wrzątek jako pierwsze, a po 4-5 minutach dorzuć posiekane liście i dodaj kwasek cytrynowy (całość zachowa piękny kolor). Od tego czasu nie przykrywaj garnka i gotuj około 10 minut na małym ogniu. Dopraw majerankiem, słodką papryką, pieprzem i solą (do smaku). Mąkę wymieszaj z wodą i śmietaną. Cały czas mieszając zupę, wlej mieszankę do garnka. Doprowadź do zagotowania i wyłącz gaz. Na koniec wsyp posiekany koperek (do gorącej, nie wrzącej zupy).

Na talerzach podawaj z ugotowanymi na twardo jajkami (lub z czym lubisz).



A Ty lubisz botwinę? Wolisz z jajkiem czy z ziemniakami? A może masz jeszcze inne sposoby przygotowania i podania – koniecznie napisz mi o tym w komentarzu!