Zupa botwinkowa

Wersja wegańska, bo jest to zupa tak delikatna, że grzechem byłoby dodawać do niej boczku. Idealnym dodatkiem są tutaj wczesne ziemniaczki.

Czas na High: 2h

Czas na Low: 3h

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 20

Składniki

- Duży pęczek botwiny wraz z buraczkami
- 1 duża cebula pokrojona w kostkę
- 1 duża marchewka pokrojona w ćwierć plastry
- Kilkanaście małych wczesnych ziemniaków
- 4 liście laurowe
- 2 l bulionu warzywnego
- Duży pęczek koperku
- Sól, pieprz
- ew. kilkanaście kropel soku z cytryny
- ew. łyżeczka cukru
-

Wykonanie:

Botwinkę porządnie umyj. Buraczki oddziel od łodygi liści i pokrój je w drobną kostkę. W misie wolnowaru umieść buraczki, cebulę, marchewkę, ziemniaki i liście laurowe. Ustaw tryb HIGH i zalej całość bulionem. Posiekaj grubsze części koperku i również dodaj je do zupy. Po godzinie dodaj posiekaną resztę botwinki oraz sól i pieprz.
Dopraw ewentualnie sokiem z cytryny i cukrem. Serwuj z posiekanym koperkiem.