

2016-09-26 16:23:30

Barszcz z botwinki na mleku kokosowym



Składniki:

- 1 pęczek świeżych liści botwiny posiekanych
- 1 słoik buraków barszczowych z Wąsowa
- 1 marchew pokrojona w kostkę
- 0,5 selera pokrojonego w kostkę
- 1 pietruszka pokrojona w kostkę
- puszka czerwonej fasolki
- 1 puszka mleczka kokosowego
- szklanka mocnego bulionu warzywnego
- 2 liście laurowe
- 4 kulki ziela angielskiego
- sól, pieprz

W garnku zagotowujemy bulion, dodajemy wszystkie warzywa (oprócz botwiny), wypłukaną na sicie fasolkę oraz liść i ziele. Buraczki barszczowe kroimy w kostkę i dodajemy do garnka wraz z zalewą ze słoika. Gotujemy ok 0,5h. Wlewamy mleczko kokosowe i dodajemy posiekane liście botwiny. Gotujemy ok 2 minuty, doprawiamy solę i pieprzem. Podajemy ;)

Smacznego!