

Chłodnik z botwinki

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny chłodniczek. Nie tylko na upalne dni.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 pęczek botwinki -
- 30 dag ogórków -
- 3/4 litra zsiadłego mleka lub jogurtu -
- 1 pęczek szczypiorku -
- 1/2 pęczka koperku -
- sok z cytryny -
- 1/2 szklanki koncentratu burakowego -
- sól i biały pieprz -
- 4 jajka -

Etapy przyrządzenia:

1. Botwinę myjemy, oczyszczamy i gotujemy wraz z łodyżkami i małymi buraczkami w szklance osolonej wody. Dodajemy sok z cytryny. Wystudzamy. Botwinę mieszamy z jogurtem lub zsiadłym mlekiem i koncentratem. Obieramy ogórki, kroimy w kostkę, szczypiorek i koperek siekamy. Mieszzamy dokładnie wszystkie składniki i doprawiamy. Dobrze schładzamy. GOtujemy jajko i studzimy je. Na talerzach kładziemy po 1 jajku pokrojonym w ćwiartki, nalewamy chłodnik i gotowe!!

