

Chłodnik tradycyjny

Przepis dodany przez użytkownika Reira

Idealna zupa na gorące dni.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Bulion drobiowy - 2 kostka(i)
- jogurt naturalny - 0,5 l
- Koperek - pęczek szt.
- Duży ogórek - 1 szt.
- Botwinka - pęczek szt.
- Szczypiorek - pęczek szt.
- Rzodkiewka - pęczek szt.

Przydatne akcesoria:

Rondelek. Miski. Noż. Łyżka. Deseczka do krojenia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Umytą botwinę posiekaj, zalej szklanką wrzątkum wrzuć bulion i gotuj ok 10 min.
- 2.** Ostudź i połącz z jogurtem.
- 3.** Pokrój rzodkiewki, ogórek, szczypiorek i koperek. Dodaj do zupy. Przypraw do smaku.

Jak podawać?

Schłodzony.

Uwagi:

Zupę podawać najlepiej z ugotowanymi jajami.