

Chłodnik litewski



GOTUJZMAKA1994



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwinka	1 pęczek
bulion warzywny	500 ml
kefir	400 g
śmietana 18 proc	400 g
szczypiorek posiekany	2 łyżki
koperek świeży	2 łyżki
ogórek gruntowy	2 sztuki
czosnek	1 ząbek
ocet winny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinkę dokładnie myjemy, odcinamy buraczki. Łodygi i liście drobno kroimy. Buraczki obieramy i kroimy na kosteczkę. Przełożyć do garnka i zalać bulionem. I tak gotujemy około 15 - 20 minut do miękkości. Wystudzamy.

Do przestudzonego wywaru dodajemy kefir, śmietanę, łyżkę szczypiorku, łyżkę koperku oraz umyte, obrane i pokrojone w kosteczkę ogórki. Mieszamy dokładnie, doprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem startym na tarce o drobnych oczkach i octem. Ponownie mieszamy. Odstawiamy na kilka godzin do lodówki, aby dobrze się schłodziło, a dodatkowo bardziej zabarwi się od botwinki. Podajemy pozostałym szczypiorkiem, koperkiem oraz ugotowanym jajkiem. Chłodnik można podawać z ugotowanymi młodymi ziemniaczkami.