

## Chłodnik litewski Roberta M (wiadomo, ale najlepszy)

### ZOFIA12



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ogórek zielony</b>	2 szt
<b>koperek</b>	0,5 szkl
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	2 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>śmietana kwaśna</b>	0,5 szkl
<b>boćwina</b>	1 pęczek
<b>kefir</b>	6 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boćwinkę posiekaj, buraczki cieniutko obierz i pokrój w kostkę. Włóż do garnka i zalej pół szklanką wody. Duś około 10 minut. Odstaw do ostygnięcia. Wymieszaj z kefirem i śmietaną, dodaj zgnieciony czosnek, szczypiorek, koperek i pokrojone w drobną kostkę ogórki. Odstaw na kilka godzin do lodówki. Podawaj z połówkami jajka na twardo.