

## Chłodnik z botwiną



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>botwinka</b>	1 pęczek
<b>rzodkiewka</b>	1/2 pęczka
<b>kefir</b>	400 mililitrów
<b>maślanka</b>	200 mililitrów
<b>śmietana 30%</b>	100 mililitrów
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>sól</b>	do smaku
<b>cukier</b>	do smaku
<b>ogórek</b>	1 sztuka
<b>jaja na twardo</b>	4 sztuki
<b>pieprz czarny mielony</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Botwinę umyć i osuszyć. Odciać liście wraz z łodygami i pokroić na mniejsze kawałki. Buraczki obrać i pokroić w drobną kostkę. Wszystko przełożyć do garnka i zalać niewielką ilością wody. Dodać 1 łyżkę soku z cytryny, sól i szczyptę cukru. Gotować na wolnym ogniu do miękkości około 15 minut. Ugotowaną botwinę wystudzić.
- KROK 2** Do miski wrzucić obranego i pokrojonego w kostkę ogórka oraz pokrojoną w kostkę rzodkiewkę. Dodać maślankę, kefir i śmietanę. Wymieszać.

### KROK 3

Dodać przestudzoną botwinę i kilka łyżek wody w której się gotowała. Dodać posiekany koperek i wymieszać. Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i cukrem. Odstawić do lodówki na przynajmniej 2-3 godziny do schłodzenia. Podać z jakimś na twardo.