

Chłodnik z botwinki i buraczków czerwonych



BERNADETA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwina liście	1 pęczek
buraki czerwone	2 szt
ogórek sałatkowy	2 szt
szczypiorek	1 pęczek
koper świeży	1 pęczek
sok z cytryny	2 łyżki
jogurt naturalny	1/2 litra
bulion warzywny	300 ml.
jaja na twardo	5 szt
pieprz biały Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obierz, pokrój w kostkę i gotuj 10 minut w bulionie warzywnym. Botwinke oczyść, pokrój i dodaj do buraków. Do miękkich buraków i botwinki daj sok z cytryny. Ogórki obierz, usuń gniazda nasienne, pokrój w kostkę i dodaj do chłodnika. Dwa ugotowane jajka obierz, białka pokrój w kostkę a żółtka dodaj do jogurtu i dokładnie rozetrzyj. Szczypiorek, koperek posiekaj. Wszystkie składniki dodaj do chłodnika. Dopraw solą i pieprzem. Zupę wstaw do lodówki na 30 minut. Podawaj z ćwiartkami jajek.