

## chłodnik z młodych buraczków

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>młode buraczki</b>	1 pęczek
<b>koncentrat buraczany</b>	2 łyżki
<b>przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka
<b>wrzątek</b>	2 szklanki
<b>śmietana</b>	1 szklanka
<b>rzodkiewka</b>	1 pęczek
<b>ogórek</b>	1 sztuka
<b>koperek</b>	2 łyżki
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>sól</b>	
<b>Kwas cytrynowy Prymat</b>	
<b>cukier</b>	
<b>jaja na twardo</b>	3 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie jarzyny umyć, buraczki obrać, pozostawiając młode, zdrowe liście. Buraczki z liśćmi pokroić, podlać w garnuszku niewielką ilością wrzątku, dusić 10 minut. Następnie zagotować w garnku 2 szklanki wody, dodać jarzynkę, przyprawić koncentratem do smaku, zagotować i ostudzić. kefir i śmietanę zmiksować, dodać resztę zimnej zupy i wszystkie pozostałe, drobniutko pokrojone zieleń i jarzyny, mocno ochłodzić. Rozłożyć posiekane na ćwiartki jaja na talerzach, zalać chłodnikiem.