

chłodnik z młodych buraczków wykwintny

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|------------|
| młode buraczki | 1 pęczek |
| koncentrat buraczany | 2 łyżki |
| Chudy rosół z drobiu | 2 szklanki |
| mięso drobiowe | 15 dag |
| śmietana | 1 szklanka |
| rzodkiewka | 1 pęczek |
| ogórek | 1 sztuka |
| koperek | 2 łyżki |
| szczypiorek | 1 pęczek |
| sól | |
| Kwas cytrynowy Prymat | |
| cukier | |
| jajko ugotowane na twardo | 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 rosół, przyprawić koncentratem do smaku, zagotować i ostudzić. kefir i śmietanę zmiksować, dodać resztę zimnej zupy i wszystkie pozostałe, drobniutko pokrojone zieleniny i jarzyny, mocno ochłodzić. Rozłożyć posiekane na ćwiartki jaja na talerzach i mięso pokrojone w kostkę zalać chłodnikiem.