

## Okroszka, chłodnik rosyjski



### EWA WOJTASZKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>śmietana 18 proc</b>	1/3 szklanki
<b>woda</b>	8 szklanek
<b>ocet</b>	3 1/2 łyżki
<b>sól</b>	2 łyżeczki
<b>koper świeży</b>	1/2 pęczka
<b>szczypiorek usiekany</b>	1/2 szklanki
<b>szynka wędzona</b>	200 gram
<b>ziemniaki</b>	3
<b>jajka ugotowane na twardo</b>	3
<b>ogórek zielony</b>	3

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki wyszoruj i przelóż do garnka. Ugotuj wraz z 1 łyżką octu. Odcedź, obierz ze skórki i odstaw aby przestygły. Gdy przestygną pokrój w kostkę.

Do miseczki dodaj szczypiorek, posiekany koperek, jajka pokrojone w kostkę, oraz szynkę również pokrojoną w kostkę. Ogórki obierz, pokrój w kosteczkę i dodaj do miseczki. Do miski dodaj również ziemniaki.

W osobnej misce połącz ze sobą wodę, śmietanę, sól, pozostały ocet i wymieszaj. Dodaj do warzyw. Dokładnie wymieszaj. Przykryj folią spożywczą i wstaw na kilka godzin do lodówki.