

Chłodnik szczawiowy



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion	2 szklanki
kefir	1 l
śmietana mała	1 kubek
szczaw	20 dag
jajko ugotowane na twardo	4 szt
szczypiorek, koperek	do smaku
sól, cukier	do smaku
masło	2 - 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw przebrać, umyć, usunąć ogonki, jak najdrobniej posiekać. Rozpuścić masło i dusić na nim szczaw na małym ogniu pod przykryciem. Wystudzić. Kefir wymieszać ze śmietaną i bulionem, roztrzepać trzepaczką, dodać szczaw, posiekana zieleninę oraz pokrojone w cząstki jaja. Doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami z wody, okraszonymi skwarkami ze słoniny lub wędzonki. /Ziemniaki podajemy na osobnym talerzyku/.