Chłodnik na botwince

ANJA3107

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwina	1 pęczek
cytryna	1 szt
rzodkiewka	1 pęczek
seler naciowy	2 gałązki
ogórki małosolne	4 szt
pietruszka	1 pęczek
koperek	1 pęczek
cebulki dymki ze szczypiorkiem	4 szt
jogurt naturalny	1 l
gęsta śmietana 22%	0,5 szkl.
kwas buraczany	0,5 szkl.
sól, pieprz, cukier	do smaku
jajko ugotowane na twardo	4 szt
ogórki	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinkę posiekaj i zalej wrzątkiem, nakrop do niej trochę soku z cytryny i gotuj aż będzie miękka. Rzodkiewki pokrój na plasterki. Seler i ogórki na małe kawałki. Pietruszke, koperek i dymkę posiekaj. W misce wymieszaj jogurt ze śmietaną. Wlej ostudzoną botwinkę razem z wywarem, mieszając. Dodaj pokrojone warzywa. Wlej kwas buraczany. Dopraw chłodnik do smaku solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny. Zupę wymieszaj i odstaw na godz. do lodówki. Podawaj z pokrojonymi jajkami na twardo.