

Chłodnik dwubarwny



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

młode buraczki	1/2 kg
rostka rosołowa	1 sztuka
jogurt naturalny	1 litr
sok z 1 cytryny	
szczypiorek	kilka gałązek
sól, pieprz i cukier	do smaku
włoszczyzna	1 (młoda)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostkę rosołową rozpuścić, w 1/2 litra wody. W rosole ugotować oczyszczone warzywa, zakwasić zupę sokiem z cytryny i schłodzić. Wszystko zmiksować na gęsty krem, doprawić solą i pieprzem. Jogurt lekko posolić i popieprzyć. Nalewać do talerzy na pół (aby wyszły 2 kolory, czyli jeden kolor z 1 a drugi z drugiej strony), dekorować szczypiorkiem.