

Chłodnik z botwinki



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwinka	1 duży pęczek
koper	1 pęczek
szczypiorek	1 pęczek
rzodkiewka	1 pęczek
ogórek	1 szt
Kwas cytrynowy Prymat	1 szczypta
jogurt naturalny	1200 gram
kefir	400 gram
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinkę umyć, oczyścić i pokroić. Gotować do miękkości w niewielkiej ilości osolonej wody. Rzodkiewkę i ogórka pokroić w plasterki. Szczypior i koper posiekać. Do przestudzonej botwiny dodać jogurty oraz kefir, doprawić. Dodać resztę warzyw. Schłodzić. Można podawać z jajkiem ugotowanym na twardo.