Chłodnik z botwinką



OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

botwinka	1 pęczek
rzodkiewka	0,5 pęczka
kefir	400 mililitrów
maślanka	200 mililitrów
śmietana 30%	100 mililitrów
sok z cytryny	2 łyżki
koperek	1 pęczek
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
cukier	do smaku
ogórek	1 sztuka
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Botwinkę umyć i osuszyć. Odciąć liście wraz z łodygami i pokroić na mniejsze kawałki. Buraczki obrać i pokroić w drobną kostkę. Wszystko przełożyć do garnka i zalać niewielką ilością wody. Dodać 1 łyżkę soku z cytryny, sól i szczyptę cukru. Gotować na wolnym ogniu do miękkości około 15 minut. Ugotowaną botwinę wystudzić.

KROK 2 Do miski wrzucić obranego i pokrojonego w kostkę ogórka oraz pokrojoną w kostkę rzodkiewkę. Dodać maślankę, kefir i śmietanę. Wymieszać.

KROK 3	Dodać przestudzoną botwinkę i kilka łyżek wody w której się gotowała. Dodać posiekany koperek i wymieszać. Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i cukrem. Odstawić do lodówki na przynajmniej 2-3 godziny do schłodzenia. Podać z jajkiem na twardo.