

Chłodnik urodzinowy :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 szklanki Fety pokrojonej w kostkę z solanki, 1/2 szklanki gotowanego mięsa raków w zalewie (kupne - w słoiczku)

szczypiorek	0,25 pęczka
rzodkiewka	0,25 pęczka
koperek	0,25 pęczka
jajko	4 szt.
ząbek czosnku	2 szt.
jogurt grecki	1/2 l
śmietana 18-procentowa	1 duże opakowanie
burak czerwony	1 szt.
olej	3 łyżki (z suszonych pomidorów)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić szczypiorek i koper .Rzodkiewkę utrzeć na tarce jarzynowej w cienkie plasterki, a obrane ogórki utrzeć na tarce na „ grubych oczkach \” .Pomidory suszone pokroić w paseczki . Buraka utrzeć na tarce (grube oczka) . , zalać 100 ml wody i ugotować - ostudzić. Rozetrzeć czosnek z odrobiną soli . Wymieszać wszystkie składniki (buraczek z wodą w której się gotował) . Doprawić do smaku solą , cukrem, pieprzem , sokiem z cytryny , cukrem i barszczem czerwonym .Dodać Fetę .

Wstawić na trochę do lodówki by się schłodził .

Podawać układając na chłodniku ćwiartki jaj na twardo i mięso raków - posypać koprem.

Udekorować zielonym i czerwonym cawiatem .