

Chłodnik z botwinką



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwinka	1 pęczek
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
rzodkiewka	1 pęczek
jajko	4 sztuki
ogórek	2 sztuki
kalarepa	1 sztuka
maślanka	2 litry
kefir	0,5 litra
pieprz, sól	do smaku
koperek	1 pęczek
zielona pietruszka	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinkę kroimy bardzo drobno i gotujemy w małej ilości wody z dodatkiem wegety.

Jajka gotujemy na twardo i kroimy w drobną kostkę.

Rzodkiewkę i ogórki kroimy w drobną kostkę, a kalarepę w cieniutkie paski (zapałki).

Do ostudzonej botwinki dodajemy warzywa i jajka, zalewamy maślanką i kefirem, doprawiamy do smaku pieprzem i solą.

Natkę pietruszki i koperk siekamy bardzo drobno i dodajemy do zupy. Można zostawić trochę koperku do posypania ziemniaków.

Najlepiej podawać z młodymi ziemniakami ugotowanymi w mundurkach.