

Chłodnik z botwinki z pieczonymi burakami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

botwinka	3 pęczki
bulion warzywny	1 litr (około)
buraki czerwone	3-4 szt
rzodkiewki pęczek	1 pęczek (ok. 10 szt)
ogórek zielony	1 szt (długi)
ząbki czosnku	3-4 szt
koperek	1 pęczek
Szczypiorek cienki	1 pęczek
jogurt naturalny	400 ml
zsiadłe mleko	1 litr
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
cukier	
masło	2 łyżki
jajka ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinę płuczemy, łodyżki i liście siekamy, a buraczki od botwinki kroimy w drobną kostkę. Wszystko podsmażamy na maśle. Czerwone buraki myjemy, owijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 40 minut. Jak buraki przestygną obieramy je ze skórki i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Również na tarce ścieramy ogórka i rzodkiewki. Do bulionu dodajemy podsmażoną botwinę oraz starte warzywa i czosnek przeciśnięty przez praskę. Mieszmamy. Szczypiorek i koperek drobno siekamy. Do bulionu dodajemy jogurt i zsiadłe mleko oraz koperek i szczypiorek. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i ewentualnie cukrem. Wszystko delikatnie mieszamy i wstawiamy do lodówki żeby chłódnik się schłodził.

Podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo.