Chłodnik na zsiadłym mleku z buraczkiem



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

zsiadłe mleko	0.5 litra
śmietana kwaśna 18 5	200 mll
buraki czerwone ugotowane	1 sztuka
szczypior	0.5 pęczek
rzodkiewka	0,5 pęczek
koperek	0,5 pęczek
ogórek	3 sztuki
czosnek	2 ząbki
sól	1 do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	1 do smaku
cukier	1 do smaku
barszcz czerwony	2 łyżeczki
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmieszać zsiadłe mleko ze śmietaną . Piokroić szczypior i koper .Rzodkiewkę utrzeć na tarce jarzynowej w cienkie plasterki, a obrane ogórki utrzeć na tarce na ,, grubych oczkach \" . Buraka pokroić w cienkie plasterki a potem w słupki . Rozetrzeć czosnek z odrobiną soli . Wymieszać wszystkie składniki . Doprawić do smaku barszczem, solą , cukrem, pieprzem .Dodać jajka w ćwiartkach .
Wstawić na trochę do lodówki by się schłodził .
Można dodatkowo włożyć tuż przed podaniem kilka kostek lodu.
Podawać z ziemniakami okraszonymi boczkiem i posypanymi pokrojonym koprem (albo gotowanymi albo pieczonymi w piekarniku lub na grillu).