# Wegański chłodnik

monamari

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- buraki - 1 kg
- botwinka - 1 pęk
- włoszczyzna - 1 szt.
- ogórek surowy - 2 szt.
- rzodkiewka - 1 pęk
- woda - 1 i 1/2 litr
- mleko kokosowe - puszka - 1 szt.
- sól, pieprz - do smaku
- ocet winny - 2 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Przygotowujemy wywar warzywny. Włoszczyznę myjemy i gotujemy w wodzie do miękkości. Miksujemy kilka minut.

*KROK 2:* Buraki obieramy i w wolnoobrotowej sokowirówce wyciskamy z nich sok.
Sok dodajemy do zmiksowanych warzyw. Wlewamy 2 łyżki octu winnego.

*KROK 3:* Botwinkę dokładnie myjemy i kroimy na małe kawałki. Dodajemy do gotujących się warzyw i soku z buraka. Gotujemy ok. 10 minut na wolnym ogniu. Następnie schładzamy.

*KROK 4:* Ogórki myjemy, obieramy i kroimy na drobną kostkę.
Rzodkiewki myjemy i kroimy na pół plasterki.
Dodajemy do schłodzonej zupy.

*KROK 5:* Dodajemy puszkę mleczka kokosowego. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku i wegański chłodnik gotowy.

Smacznego :)