





## Chłodnik ogórkowy z dodatkiem kminu rzymskiego

 knowak

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

ogórek szklarniowy - 3 szt.

koperek - 1 pęczek

czosnek - 3 ząbek

kmin rzymski - 1 łyżeczka

sok z cytryny - 0,5 szt.

skórka starta z cytryny - 1 łyżka

ugotowane ziemniaki w mundurkach - 5 szt.

maślanka - 1 kg

jajko ugotowane na pół - twardo - 4 szt.

sól i pieprz - - do smaku

oliwa z oliwek wg uznania - łyżka

### Dodatkowe info:

Chłodnik schłodzić przez ok. 2h. Podawać z jajkiem o płynnym żółtku oraz z dodatkiem oliwy. Dodatkowo można posypać koperkiem i szczypiorkiem.

Inspiracja na gorące letnie popołudnia.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wyszorować i ugotować ziemniaki w mundurkach.

**KROK 2:** Ogórki należy zetrzeć na tarce o grubych oczkach i odsączyć z nadmiaru wody. Dodać pół łyżeczki soli.

**KROK 3:** Do startych ogórków dodać czosnek przeciśnięty przez praszkę, posiekany koperek i kmin rzymski, dokładnie wymieszać. Kolejno dodać maślankę, sok i skórkę z cytryny oraz ziemniaki pokrojone w grubszą kostkę. Do smaku doprawić solą i pieprzem.

**KROK 4:** Ugotować jaja na pół miękko przed podaniem chłodnika.

