




## Chłodnik w wersji fusion

 My Little Food Safari

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

sok od kiszenia botwinki lub sok z kiszonych buraków - 500 ml  
śmietana średnio kwaśna - 200 g  
koperk - 1 pęczek  
sos orientalny - - do smaku

burak - 1 szt.  
do podania: -  
ugotowane jajka, awokado,  
rzodkiewka w plasterkach, młody  
buraczek w plasterkach, młode  
listki rukoli -

### Dodatkowe info:

Zupy podawane na zimno popularne są w wielu krajach Świata np. Bułgarii - Tarator, w Rosji - Okroszka, czy w Hiszpanii - Gazpacho. Popularny u nas w Polsce chłodnik buraczkowy podałam z awokado oraz posypałam pikantnymi listkami rukoli dzięki czemu nie tylko wygląda restauracyjne, ale tak też smakuje. W prosty sposób z ogólnodostępnych składników otrzymujemy danie, przywołujące wakacyjne wspomnienia z Francji, Włoch czy Meksyku.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Śmietanę mieszamy z sokiem od kiszenia botwinki. Dodajemy buraczka pokrojonego w drobną zapałkę lub startego na tarce. Następnie dodajemy posiekany koperk. Mieszamy. Doprawiamy do smaku sosem orientalnym. Odstawiamy najlepiej na całą noc do lodówki.

Dobrze schłodzony chłodnik podajemy z cienko pokrojonym awokado, cienkimi plasterkami rzodkiewki, buraczka, listkami rukoli oraz ugotowanym jajkiem.