




Chłodnik z botwinki

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 0 porcji

Składniki:

botwina - 2 pęk

cebula - 1 szt.

kefir - 600 g

ogórki gruntowe - 300 g

koper - 1/2 pęk

bulion warzywny lub mięsny - 1 litr

sól i pieprz - - do smaku

cukier - - do smaku

sok z cytryny - 1 szt.

Dodatkowo: -

jajka - 3 szt.

olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki odcinamy od botwiny, obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Z botwiny wybieramy najładniejsze liście, myjemy i kroimy dosyć drobno w raz z łodygami. Cebulę kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i najpierw podsmażamy cebulę, po chwili dodajemy pokrojone buraczki oraz botwinę. Wszystko podsmażamy przez kilka minut i następnie przekładamy do gorącego bulionu. Dodajemy również, obrane ogórki gruntowe pokrojone w dobrną kostkę. Całość gotujemy przez około 10 minut, po tym czasie przyprawiamy solą, pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny. Zupę studzimy i dodajemy kefir oraz posiekany koper. Mieszamy do połączenia. Podajemy na zimno z ugotowanym jajkiem.