Chłodnik z botwinki

Wafelek2601

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- botwinka - 1 pęk
- kefir - 500 ml
- sól - do smaku
- cukier - do smaku
- rzodkiewka - 1 pęk
- ogórek zielony - 1 szt.
- jaja - 2 szt.
- koper - 1 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraczki obrać i zetrzeć na grubych oczkach.

KROK 2: Liście i łodygi botwinki umyć u i drobno posiekać. Połączyć razem.

KROK 3: Zalać wodą (tak, aby tylko przykryć botwinkę) i posypać solą. Gotować do miękkości. Ostudzić.

KROK 4: Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać.

KROK 5: Rzodkiewkę i ogórka zetrzeć na grubych oczkach.

KROK 6: Do botwinki dodać kefir oraz rzodkiewkę z ogórkiem.

KROK 7: Koperek posiekać. Dodać do chłodnika. Wszystko razem wymieszać, można doprawić cukrem. Przed podaniem mocno schłodzić.

KROK 8: Podawać z pokrojonym jajkiem.