




## Letni chłodnik

 Marzena Pająk

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

Kefir - 400 ml

Wywar z botwinki - 1/2 litr

Sok z cytryny - 2 łyżeczka

Sól, pieprz - 1 szczypta

Ogórek - 2 szt.

Rzodkiewka - 1 pęk

Jaja - 4 szt.

Koperek - 1 pęk

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przestudzony wywar z botwinki wymieszać z kefirem.

**KROK 2:** Lekko zakwasić cytryną, doprawić solą i pieprzem.

**KROK 3:** Podawać z połówkami jaj na twardo, pokrojonym ogórkiem, rzodkiewką i posypane koperkiem.

**KROK 4:** Chłodnik przed podaniem można schłodzić w lodówce.