

# Chłodnik litewski

Autor: **Futka**Przepisów: **1042** Ocena: **29063**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 pęczki botwinki z buraczkami
- ogórki gruntowe (około 280 g)
- 1 pęczek rzodkiewek (około 120 g)
- 0,5 pęczka koperku
- 0,5 pęczka drobnego szczypiorku
- 1 ząbek młodego czosnku
- 500 ml maślanki
- 350 g jogurtu naturalnego
- 500 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 płaska łyżeczka soli
- świeżo mielony pieprz
- + jajko (do podania)

## Sposób przygotowania:

- 1 Buraczki i botwinę dokładnie myjemy. Buraczki obieramy i kroimy w kostkę, a liście i łodygi siekamy na mniejsze kawałki. Do gotującego się bulionu wrzucamy kawałki buraczków oraz grubsze łodygi i gotujemy około 10 minut. Po tym czasie dodajemy liście i gotujemy wszystko jeszcze przez 5 minut. Do ugotowanych buraczków dodajemy sok z cytryny i studzimy zawartość.
- 2 Rzodkiewkę i ogórki kroimy w drobną kosteczkę i mieszamy je z płaską łyżeczką soli. Koper i szczypiorek drobno siekamy. W dużej misce łączymy maślankę i jogurt, dodajemy ostudzony bulion z buraczkami, przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku, pokrojone warzywa oraz zioła i wszystko dokładnie mieszamy. Chłodnik doprawiamy do smaku odrobiną soli oraz pieprzu i schładzamy w lodówce dla odpowiedniego przejścia smaków i aromatów. Podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo oraz świeżą zieleniną.



Twoje notatki do przepisu: