

Chłodnik z botwinką



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49652**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- kefir 400g
- botwinka 1/2 pęczka
- ogórek 1 szt
- rzodkiewka 10 szt
- świeży koperek
- świeży szczypiorek
- jajko 1 szt
- sól, pieprz czarny mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Botwinkę umyć, posiekać, ugotować w małej ilości lekko osolone wody. Po ugotowaniu wystudzić. Jajko ugotować na twardo. Ogórka obrać, pokroić w plasterki. Koperek i szczypiorek drobno posiekać. Rzodkiewkę pokroić w półplasterki. Zimną botwinkę wymieszać z kefirem, ogórkiem, rzodkiewką, koperkiem i szczypiorkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z dodatkiem drobno posiekanego jajka (1/2 szt na porcję).

Smacznego.

Uwaga: Koperek i szczypiorek dajemy w takiej ilości, jaka nam odpowiada. Dajemy tyle ile lubimy, dlatego nie podawałam konkretnych ilości tych składników.



Twoje notatki do przepisu: