

Chłodnik z botwinki



Autor: **olatut**

Przepisów: 5 Ocena: 22



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- botwinka
- Cebula biała
- Czosnek 2 ząbki
- Rzodkiewka
- Ogórek
- Kefir 1 l
- Jogurt naturalny 500 ml
- Pieprz ziółowy
- Szczypiorek
- Koperek
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Botwinkę umyć, drobno pokroić (liście, łodygi i buraczki), cebulę pokroić. Na patelni rozgrzać odrobinę masła, wrzucić botwinę, cebulę i dusić ok 5 minut, pod koniec dodać wyciśnięty przez praskę czosnek. Zostawić do ostudzenia. Przygotować dużą miskę. Pęczek rzodkiewki pokroić w kosteczkę lub zetrzeć na tarce, ogórka zetrzeć na grubych oczkach. Szczypiorek i koperek posiekać. Wszystko wrzucić do miski, dodać ostudzoną botwinę. Wlać kefir i jogurt, doprawić do smaku. Wstawić do lodówki na minimum godzinkę. Podawać z ugotowanym na twardo jajkiem.



Twoje notatki do przepisu: