

Chłodnik z botwinki



Autor: **intima**

Przepisów: 1 Ocena: 8



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- spory pęczek koperku
- 1 ogórek
- pęczek rzodkiewki
- pęczek botwinki
- mała cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 2-3 liście laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- szczypiorek
- sól - 1,5 łyżeczki
- pieprz mielony - 0,5 łyżeczki
- cukier - 1/2 łyżeczki
- sok z cytryny do smaku
- 7 dkg masła
- 2 duże opakowania kefiru lub kefir i jogurt
- ugotowane jajka lub ziemniaki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę drobno pokroić, czosnek przecisnąć przez praskę, botwinkę umyć, buraczki zetrzeć na grubych oczkach, liście pokroić. Poddusić wszystko na maśle, dodać szklankę wody, liść laurowy, ziele angielskie, gotować kilka minut. Odstawić do przestygnięcia.
- 2 Koperk i szczypiorek posiekać, ogórek i rzodkiewkę zetrzeć na grubych oczkach, dodać do botwinki, następnie dolać kefir, doprawić do smaku, wymieszać, schłodzić w lodówce. Można podawać z jajkiem lub ziemniaczkami.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: