

Kremowy chłodnik z buraczków



Autor: FoodSafari

Przepisów: 248 Ocena: 1742



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5-6 młodych buraczków ugotowanych w mundurku
- koperek
- litr zimnej maślanki
- sól
- Pieprz cytrynowy
- oliwa z oliwek do skropienia

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane ze skórki buraki kroimy na kawałki, wrzucamy do blendera, wsypujemy posiekany koperek na koniec wlewamy maślankę. Całość miksujemy do momentu uzyskania kremowej konsystencji. Chłodnik doprawiamy do smaku solą i pieprzem cytrynowym, jeszcze chwile miksujemy by dokładnie wymieszać z przyprawami. Podajemy skropiony oliwą, posypany koperkiem i kawałkami ugotowanych buraków.

Twoje notatki do przepisu: