

chłodnik buraczany innaczej



Autor: **mrowa**
Przepisów: **91** Ocena: **772**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- buraki wiórki, 1 słoik(400g)
- ogórki małosolne, 3szt
- cebula średnia, 1szt
- czosnek, 2zębki
- koper/natka, 1/2 pęczka
- zsiadłe mleko, 600-800g
- cytryna, 1/2
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Odsączyć buraki, ogórki zetrzeć na tarce z grubymi oczkami, cebule pokroić w kostkę, koper (lub i natkę pietruszki) drobno posiekać a czosnek przecisnąć przez praskę. Zalać wszystko mlekiem (ilość mleka zależy - czy wolimy gęstszy czy rzadszy chłodnik, można też dolać trochę soku z buraków) doprawić solą i pieprzem i sokiem z cytryny. Wymieszać odstawić do lodówki. Podawać z ziemniakami (gotowanymi ze skwarkami z boczku lub pieczonymi) i sadzonym jajkiem.
- 2 Do chłodnika można użyć sałatki z buraków z papryką. Dla odmiany (taka moja warjacja) dodać starty na drobnej tarce imbir i natkę kolędry. Zamiast zsiadłego mleka można wykorzystać jogurt grecki/bałkański, kefir, maślanek lub wymieszać w proporcji pół na pół (wszystkie opcje już wypróbowałam)

Twoje notatki do przepisu: