

CHŁODNIK Z BOTWINKĄ

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7559**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- maślanka, 1 litr
- Botwina z buraczkami, Mały pęczek
- ogórek surowy, 1 szt.
- rzodkiewka, 1 pęczek
- szczypiorek, 1 pęczek
- koperek, 1 pęczek
- ziemniaki, wg. uznania
- słonina, kawałek
- jajka, 2-4
- Sól, pieprz, kostka rosołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Botwina pokroić na paseczki, a buraczki zetrzeć na grubej tarce i zagotować w niewielkiej ilości wody z kostką rosołową.
- 2 Ogórka pokroić w kostkę, rzodkiew zetrzeć na grubej tarce, szczypior i koper posiekać.
- 3 Wystygniętą botwinę z buraczkami i pozostałe warzywa wymieszać z maślanką, doprawić do smaku solą i pieprzem. Można dodać surowego buraczka dla koloru. Wstawić do lodówki.
- 4 Ugotować ziemniaki i jajka na twardo, stopić słoninę.
- 5 Chłodnik wlać do miseczki posypać koperkiem i dodać przekrojone jajko, a ziemniaki wyłożyć na talerzyk, połączyć słoninką i posypać koperkiem. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: