

Chłodnik ze świeżych ogórków



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1875** Ocena: **43096**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 600 g ogórków gruntowych
- 1 l kefiru
- 1 cebula czerwona
- 1 mały pęczek koperku
- 2 ząbki czosnku
- 2 jajka
- 4 plastry sera białego litewskiego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obieramy, ścieramy na tarce o dużych oczkach. Lekko oprószamy solą, mieszamy i odstawiamy na godzinę, by puściły wodę. Następnie odciskamy, dodajemy do kefiru razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekaną cebulą i koperkiem. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Wstawiamy do lodówki.
W tym czasie gotujemy jajka, które gotujemy pod przykryciem począwszy od zimnej wody. Gdy woda zacznie wrzeć, gotujemy 1 min, później przelewamy wodą i studzimy. Obieramy i kroimy na pół.
Każdą porcję podajemy z jajkiem i plastrem sera.

Twoje notatki do przepisu: