

ANIA STARMACH

Chłodnik z botwinki

Co kupić?

- 500ml jogurtu
- 500ml maślanki (możesz też użyć kefiru)
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 2 pęczki botwinki
- 2 długie ogórki
- 1 pęczek rzodkiewki
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała cebula
- 0.5 pęczka koperku
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Cebulę i czosnek posiekaj. Jajka ugotuj.
2. Buraczki umyj i zetrzyj na tarce o dużych oczkach, łodygi posiekaj.
3. Na maśle przysmaż cebulę i czosnek, dodaj botwinke. Smaż przez 5–10 minut, po usmażeniu ostudź.
4. Rzodkiewki pokrój w półplasterki, ogórki zetrzyj na tarce o grubych oczkach (środkie pełne pestek nie będą Ci potrzebne), koperek posiekaj.
5. W misce wymieszaj jogurt, maślanke, dodaj ostudzoną botwinke, koperek, ogórki, rzodkiewke.
6. Dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
7. Podawaj mocno schłodzony z połówkami jajek i grzankami.