



przepisy.pl

Chłodnik i pieczone ziemniaki



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- jogurt gęsty - 1 litr
- burak średniej wielkości - 1 sztuka
- koper pokrojony - 3 łyżki
- cukier - 1 szczypta
- woda - 1 szklanka
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obrać , pokroić w łódeczki. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i piec w piekarniku nagrzanym do 180 * aż zrobią się rumiane i chrupkie. Po wyjęciu posypać rozkruszoną mini kostką Pietruszka i solą .
2. W czasie kiedy ziemniaki się pieką umyć i ugotować buraka. Obrać . Utrzeć na tarce jarzynowej (duże oczka).
3. Barszcz czerwony rozpuścić we wrzątku- ostudzić . Jogurt wymieszać z utartym burakiem , rozpuszczonym barszczem . Doprawić cukrem , solą i mini kostką Czosnek .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl