



przepisy.pl

Chłodnik litewski inaczej - z krewetkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- krewetki koktajlowe - 200 gramów
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- rukola - 100 gramów
- zielony ogórek - 1 sztuka
- pęczek rzodkiewki - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 600 mililitrów
- jaja kurze - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W małym garnku zagotuj 200 mililitrów wody i sparz w niej krewetki. Następnie w powstałym wywarze rozmieszaj Barszcz czerwony Knorr i odstaw go na bok, aby wystygł.
2. Zimny wywar wymieszaj z jogurtem. Zetrzyj ogórka i rzodkiewkę na tarce o grubych oczkach, a rukolę pokrój w paski. Połącz je z zupą.
3. Dopraw do smaku szczyptą świeżo zmielonego pieprzu i odrobiną musztardy. Chłodnik odstaw na godzinę do lodówki. W tym czasie ugotuj jaja na twardo. Podawaj z ugotowanymi na twardo, przekrojonymi na pół jajami oraz krewetkami.

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