



przepisy.pl

Chłodnik litewski z szyjkami rakowymi



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 sztuka
- szyjki rakowe (mrożone lub w zalewie) - 200 gramów
- pęczek rzodkiewki - 1 sztuka
- zielony ogórek - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 600 mililitrów
- jajka przepiórcze - 8 sztuk
- 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 rozmieszaj w niej Barszcz czerwony ekspresowy Knorr. Następnie odstaw go na bok, aby wystygł. Rozmroź szyjki rakowe.
2. Chłodnik pomieszaj z zimnym jogurtem. Zetrzyj ogórka i rzodkiewkę na tarce o grubych oczkach, po czym połącz je z chłodnikiem.
3. Dopraw do smaku szczyptą świeżo zmielonego pieprzu i odrobiną musztardy. Dodaj szyjki rakowe. Chłodnik odstaw do lodówki na godzinę. W tym czasie ugotuj jaja na twardo.
4. Podawaj z ugotowanymi na twardo, przekrojonymi na pół jajami przepiórczymi (po dwa jaja na porcję).

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