



Chłodnik litewski

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kefir 2% tłuszczu - 800 mililitrów
- ogórek zielony - 4 sztuki
- rzodkiewka - 8 sztuk
- szczypiorek - 4 łyżeczki
- koperek - 2 łyżeczki
- botwinka - 400 gramów
- jajko - 4 sztuki
- Mieszanka ziół i przypraw Knorr Polska z koperkiem** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Botwinkę umyj, osusz i drobno posiekaj, następnie wrzuć ją na gorącą wodę i chwilę pogotuj. Wystudź.
2. Ogórka i rzodkiewkę zetrzyj na grubej tarce lub posiekaj w drobną kostkę. Szczypiorek i koperek drobno posiekaj.
3. Schłodzony kefir połącz z botwinką, dodaj rozdrobnionego ogórka, rzodkiewkę, szczypiorek oraz koperek.
4. Chłodnik dopraw „Mieszanką ziół i przypraw z koperkiem” oraz świeżo mielonym pieprzem. Jeżeli lubimy, to do smaku można dodać niewielką ilość czosnku. Chłodnik podawaj z jajkiem na twardo pokrojonym na ćwiartki.

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