



Chłodnik na botwince

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- botwinka - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- rzodkiewka - 1 pęczek
- średni ogórek - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 1 litr
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Torebkę czerwonego barszczu Knorr rozprowadź w zimnej wodzie. Posiekaj botwinę i dodaj ją do barszczu. Całość zagotuj.
2. Barszcz pozostaw do ostygnięcia. Gdy już będzie chłodny, połącz go z jogurtem. Szczypiorek i koperek drobno posiekaj. Dodaj do zupy.
3. Rzodkiewkę oraz ogórka zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Dodaj do zupy i wymieszaj. Chłodnik dopraw do smaku musztardą, solą, pieprzem oraz cukrem.
4. Zupę podawaj schłodzoną z gotowanym jajkiem.

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