



Chłodnik po litewsku

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- mięso cielęce z rosółu - 100 gramów
- Barszcz czerwony Knorr**
- bulion z gotowania cielęciny - 200 mililitrów
- zielony ogórek - 1 sztuka
- pęczek rzodkiewki - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 600 mililitrów
- jajka - 4 sztuki
- musztarda sarepska - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Barszcz czerwony Knorr rozmieszaj w zimnym bulionie, po czym doprowadź do wrzenia i odstaw na bok, aby wystygł.
2. Chłodnik pomieszaj z zimnym jogurtem. Zetrzyj ogórka i rzodkiewkę na tarce o grubych oczkach, a ugotowane mięso cielęce pokrój wzdłuż włókien. Następnie połącz przygotowane składniki z chłodnikiem.
3. Dopraw do smaku szczyptą świeżo zmielonego pieprzu i odrobiną musztardy. Chłodnik odstaw do lodówki na godzinę. W tym czasie ugotuj jaja na twardo.
4. Chłodnik podawaj z połówką jajka ugotowanego na twardo.

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