



Chłodnik staropolski

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- woda - 1.7 litrów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- mąka - 5 dekagramów
- skórka chleba razowego
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- koperek
- szczypiorek
- cukier
- śmietana - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1,7 litra wody, dosyp mąkę i startą skórkę chleba razowego.
2. Zostaw w chłodnym miejscu na 2-3 dni. Po tych kilku dniach, dokładnie wymieszaj, przecedź i zagotuj.
3. Następnie ostudź, wlej śmietanę i utrzep trzepaczką.
4. Pokrój w kawałki jajka. Posiekaj koperek i szczypiorek. Dodaj do zupy pokrojone jajka, posiekany koperek i szczypiorek.
5. Chłodnik dopraw pokruszoną Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr czosnek oraz cukrem.

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