



przepisy.pl

Chłodnik szczawiowy

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szczaw - 20 dekagramów
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- jaja - 4 sztuki
- duży ogórek - 1 sztuka
- cebula dymka - 0.5 pęczków
- natka pietruszki
- koperek - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Liście szczawiu oczyść, dokładnie umyj i pokój.
2. W rondlu zagotuj 600 ml wody i rozprowadź w niej Bulion na włośczyźnie Knorr.
3. Dodaj szczaw i gotuj 5 minut. Odstaw do wystygnięcia.
4. Jaja ugotuj na twardo i pokrój w cząstki. Dymki ze szczypiorkiem umyj i posiekaj. Ogórek pokrój w kostkę. Natkę i koperek posiekaj.
5. Do zimnego bulionu szczawiowego dodaj połowę pokrojonej dymki ze szczypiorkiem, połowę ogórka, połowę natki i koperku.
6. Wszystko zmiksuj.
7. Do zmiksowanej zupy dodaj jogurt. Przypraw pieprzem. Dodaj pozostawiony ogórek, dymkę ze szczypiorkiem, natkę i koperek oraz pokrojone jajka. Chłodnik szczawiowy podaj po schłodzeniu.

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