



przepisy.pl

## Chłodnik z buraków i kurczaka



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kwas chlebowy - 1.6 litrów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- kurczak pieczony - 30 dekagramów
- buraki - 50 dekagramów
- śmietana - 1 szklanka
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- koperek
- natka pietruszki
- cukier - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Opłucz i obierz buraki. Zawień w folię aluminiową i upiecz.
2. Buraki po wystudzeniu zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
3. Wlej śmietanę do kwasu chlebowego i utrzep trzepaczką.
4. Jajka pokrój w kawałki, mięso w paski. Do kwasu chlebowego ze śmietaną dodaj buraki, pokrajane w kawałki jaja oraz mięso.
5. Chłodnik dopraw pokruszoną Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr oraz cukrem. Podawaj z koperkiem i natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)