



Chłodnik z fetą

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 250 mililitrów
- śmietana 30% - 250 mililitrów
- szczypiorek - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- ser feta - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- ogórek zielony - 1 sztuka
- rzodkiewka - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. W sporym garnku doprowadzamy do wrzenia 750 ml wody. Gdy już się zagotuje dodajemy barszcz czerwony i dokładnie mieszamy i odstawiamy do ostudzenia. Najlepiej w tym celu wstawić garnek do większego naczynia z zimną wodą.
2. Ogórka obieramy, a rzodkiewki dokładnie płuczemy. Warzywa kroimy w drobną kostkę i dodajemy razem z jogurtem i śmietaną do zupy, kiedy ta osiągnie temperaturę pokojową. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i wstawiamy do lodówki na przynajmniej 20 minut.
3. Przed podaniem do chłodnika dodajemy ser feta pokrojony w kostkę i posypujemy posiekaną zieleniną. Smacznego!

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