



przepisy.pl

Chłodnik z ziemniakami



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- szczaw - 100 gramów
- Zupa ogórkowa Knorr** - 1 sztuka
- młode ziemniaki - 200 gramów
- zielony ogórek - 1 sztuka
- pęczek rzodkwi - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 500 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W małym garnku zagotuj 500 mililitrów wody, ugotuj ziemniaki, po czym odłóż je na bok, aby wystygły. Szczaw pokrój w paski i ugotuj przez 2 minuty w wodzie pozostałej po gotowaniu ziemniaków. W powstałym wywarze rozmieszaj Zupę ogórkową Knorr. Doprowadź ją do wrzenia, gotuj 3 minuty, a następnie odstaw do ostygnięcia.
2. Zetrzyj ogórka i rzodkiewkę na tarce o grubych oczkach. Zimny wywar wymieszaj z jogurtem, dodaj starte warzywa.
3. Całość dopraw do smaku szczyptą świeżo zmielonego pieprzu i odstaw na godzinę do lodówki. W tym czasie ugotuj jaja na twardo, a ziemniaki pokrój w ćwiartki. Chłodnik podawaj z przekrojonymi na pół jajami i ćwiartkami ziemniaków.

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