



przepisy.pl

Szybki chłodnik z buraczków



Składniki:

- jogurt naturalny grecki gęsty - 500 mililitrów
- Gorący Kubek Knorr Barszcz czerwony** - 1 opakowanie
- buraczki marynowane - 100 gramów
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- musztarda - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- szczypior - 1 pęczek

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Barszcz czerwony przygotuj zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi na opakowaniu a następnie wystudź.
2. Buraczki pokrój w cienkie paseczki, szczypior również pokrój drobno. Czosnek posiekaj.
3. W naczyniu połącz przygotowany barszcz, jogurt, pokrojone buraczki oraz szczypior i czosnek - wymieszaj. Chłodnik dopraw do smaku musztardą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Gotowy wstaw do lodówki na 30 minut.

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