

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11603>

Chłodnik buraczkowy litewski

ID przepisu: 11603 / 216

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11603>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Składniki

- 3 jogurty typu greckiego naturalne Piątnica
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 średni ogórek szklarniowy
- 5-6 rzodkiewek
- 1 średni ugotowany burak
- 2 jajka ugotowane na twardo
- szklanki wody niegazowanej
- sól, pieprz, szczypta cukru do smaku

Wykonanie:

Koperek i szczypiorek posiekać. Ogórka i ugotowanego buraka obrać ze skórki i pokroić w drobną kostkę, a rzodkiewkę w ćwierć krążki. Wszystko połączyć z jogurtem, dodać wodę i doprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną cukru. Gotowy chłodnik wlać do misek, na wierzch położyć np. ugotowane, pokrojone w cząstki jajko. Udekorować gałązkami koperku.

Smacznego!

Aktywacja: 15/04/16 15:42, odsłony: 1140