

Chłodnik litewski

data aktualizacji: 2024.05.24 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

- 1 pęczek botwinki z większymi buraczkami
- 500 ml bulionu
- 400 g kefiru / zsiadłego mleka
- 400 g śmietany 18%
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 2 łyżki posiekanego koperku

- 2 małe ogórki gruntowe
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 łyżeczka octu

PRZYGOTOWANIE:

- Botwinkę dokładnie umyć, odciąć buraczki, obrać je, posiekać w drobną kosteczkę. Łodyżki i liście botwinki również drobno posiekać.
- Zagotować rosół, dodać buraczki i grubsze łodyżki, gotować pod przykryciem przez ok. 15 minut, na średnim ogniu, do miękkości buraczków. Na 5 minut przed końcem gotowania dodać liście. Wywar ostudzić.
- Do letniego wywaru dodać kefir lub zsiadłe mleko, śmietaną, łyżkę posiekanego szczypiorku i łyżkę koperku, jednego obranego i pokrojonego w kosteczkę lub startego na tarce ogórka.
- Doprawić startym czosnkiem, solą, pieprzem i octem. Wymieszać i schłodzić w lodówce. Podawać z ugotowanymi jajkami na twardo, pozostałym startym obranym ogórkiem oraz młodymi ziemniakami. Pozostałą posiekaną zieleninę wykorzystać do dekoracji chłodnika i ziemniaków.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38886-chlodnik-litewski>