

Chłodnik kurpiowski

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonały na upalne dni

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- buraki - 3 szt.
- jajka - 3 szt.
- ogórek wężowy - 1 szt.
- kwaśna śmietana - 1 szt.
- pęczek szczypiorku -
- kefir - 3 szkl.
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Buraki gotujemy w łupinach i kroimy w paseczki. Jajka gotujemy na twardo i kroimy w ósemki. Ogórka nie obierać tylko kroimy w kostkę. Mieshamy śmietanę z kefirem, przyprawiamy sokiem cytrynowym, solą i pieprzem. Dodajemy posiekany szczypiorek, buraczki i ogórka. Mieshamy i wstawiamy do lodówki. Podajemy z cząstkami jajek na twardo.

Smacznego!

Jak podawać?
z kawałkami jajek