

Pyszny chłodnik

data aktualizacji: 2019.05.22 autor: Redakcja



Składniki: (na 4-osobową rodzinę)

- 5-6 buraków
- szczypiorek
- koper
- 2-3 gruntowe ogórki średniej wielkości
- jogurt/śmietana/zsiadłe mleko
- jajko
- sól

Przygotowanie:

Wyrywamy z ogródka młode buraczki razem z liśćmi, a następnie myjemy. Zieloną część liści odcinamy, a czerwone „badyle” przy bulwie zostawiamy. Wlewamy wodę do garnka i czekamy aż się zagotuje. W tym czasie kroimy buraczki w drobną kostkę. Kroimy szczypiorek (garstkę). Kroimy koperek. Kroimy lub ścieramy na tarce na „grubych oczkach” ogórki. Do gotującej się i osolonej wody wrzucamy pokrojone buraczki. Gotujemy je dotąd aż zmiękną. Następnie dodajemy posiekany szczypiorek, koperek oraz starte ogórki.

Wszystko razem mieszamy i odstawiamy, żeby przestygło.

Kiedy chłodnik będzie już zimny, zaprawiamy go roztrzepanym jogurtem lub śmietaną albo ½ szklanki zsiadłego mleka. Wszystko zależy od indywidualnych upodobań i smaków.

Później wszystko jeszcze raz mieszamy.

Danie serwujemy schłodzone.

Chłodnik można podawać jeszcze dodatkowo z jajkiem ugotowanym na twardo.

Smacznego!

Przepis Anny Grabarz, mieszkanki Julianowa, założycielki wioski tematycznej „Wieś dębowa”.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32065-pyszny-chlodnik>