

# Chłodnik litewski

## Składniki:

- 1 pęczek botwinki z większymi buraczkami,
- 500 ml rosółu lub bulionu,
- 400 g kefiru lub zsiadłego mleka,
- 400 g śmietany 18% (gęstej, z kubka),
- posiekany koperek,
- 2 małe ogórki gruntowe,
- rzodkiewka,
- czosnek



## Wykonanie:

Botwinę należy dokładnie umyć, odciąć buraczki, obrać je, następnie 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 umiarkowanym ogniu, do miękkości buraczków. Na koniec gotowania dodać liście. Wywar ostudzić, następnie dodać kefir lub zsiadłe mleko, śmietanę, łyżkę koperku, jednego startego na tarce ogórka i rzodkiewkę. Doprawić solą, pieprzem oraz czosnkiem. Wymieszać i schłodzić w lodówce. Podawać z ugotowanymi jajkami.





# Notatki



**L**ubelskie  
*Smakuj życie!*