



Chłodnik litewski z miętą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Botwinę myjemy, buraczki oczyszczamy i dokładnie płuczemy. Siekamy w drobną kostkę. Botwinę kroimy na mniejsze kawałki. Ogórka obieramy i kroimy w kosteczkę, rzodkiewkę myjemy i również drobno kroimy.

Krok 2

W dużym garnku zagotowujemy buraczki w małej ilości wody i gotujemy przez 10 minut. Studzimy, dodajemy sok z buraków. Jajka gotujemy w osobnym garnku na twardo. Do zupy dodajemy bulion. Pokrojone warzywa dodajemy do zupy i mieszamy. Wszystkie zioła drobno kroimy i dorzucamy do garnka.

Krok 3

Jajka obieramy ze skorupki i kroimy na pół. Chłodnik doprawiamy do smaku solą i pieprzem. W razie potrzeby można dodać sok z cytryny i cukier. Do zupy dolewamy śmietankę i mieszamy. Podajemy z jajkiem i ziołami.

Składniki:

1 pęczek botwinki

500 ml soku z kiszonych buraków

250 ml bulionu warzywnego

1 szklanka śmietanki Łaciata 18%

2 średnie ogórki gruntowe

1 pęczek rzodkiewek

6 jajek

1 pęczek koperku

1 pęczek szczypiorku

Garść liści mięty

Sól i pieprz