



# Okroszka - rosyjski chłodnik na kefirze

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Okroszka to tradycyjny chłodnik wywodzący się z kuchni rosyjskiej. Składa się z warzyw, które łatwo można uprawiać w ogródku - rzodkiewkę, ogórki, koperek i cebulę dymkę. Taka zupa z pewnością przyniesie upragnione orzeźwienie w nadchodzące gorące, letnie dni.

## Przygotowanie

### Krok 1

Ziemniaki ugotować w mundurkach i ostudzić. Następnie obrać i pokroić w kostkę.

### Krok 2

Jajka ugotować na twardo. Dymkę i koperek posiekać. Część odłożyć do dekoracji. Ogórka obrać i pokroić w paseczki, tak samo rzodkiewkę.

### Krok 3

Jajka pokroić na ćwiartki.

### Krok 4

Kurczaka pokroić w paseczki. Umieścić go w garnku razem z kefirem, jogurtem, ziemniakami, ogórkami, rzodkiewką, koperkiem oraz dymką i dokładnie wymieszać.

### Krok 5

Dodać sok z cytryny, posolić i popieprzyć do smaku.

### Krok 6

Chłodnik nalać do talerzy i serwować posypyany koperkiem i szczypiorkiem oraz z ćwiartką jajka. Podawać z miseczką musztardy. Smacznego!

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| 700 ml kefiru Milko                                          |
| 300 ml jogurtu greckiego Mlekpól                             |
| 2 duże ziemniaki                                             |
| 300 g ugotowanego wcześniej lub usmażonego filetu z kurczaka |
| 1 pęczek cebuli dymki                                        |
| 1 pęczek rzodkiewki                                          |
| 1 pęczek koperku                                             |
| 6 ogórków gruntowych                                         |
| 3 jajka                                                      |
| 1 łyżeczka soku z cytryny                                    |
| sól                                                          |
| pieprz                                                       |

## Dodatkowo:

musztarda