

Chłodnik z botwinką i jajkiem na twardo



Sposób przygotowania

Jajka ugotować na twardo. Obrać i przekroić na pół. Nabiał połączyć z posiekaną botwinką. Dodać rzodkiewkę pokrojoną w cienkie plasterki. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Odstawić na 2 godziny. Chłodnik podawać z jajkiem, oliwą i siekanym koperkiem.

Składniki

- 600 ml kefiru/maślanki/ jogurtu lub mieszanki tych trzech składników
- 150 g obgotowanej botwinki
- 4 jajka
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek rzodkiewki
- 4 łyżeczki oliwy
- sól
- pieprz