

# Chłodnik buraczany

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Pyszna zupa na upalne dni

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 1 l jogurtu, kefiru lub kwaśnego mleka -
- 30 dag świeżych ogórków -
- 4 łyżki koncentratu burakowy -
- sok z cytryny -
- po jednym pęczku koperku i szczypiorku -
- 11 ząbek czosnku -
- sól i biały pieprz -
- odrobina przyprawy do zup -
- 4 jajka -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Koncentrat barszczu wymieszać z jogurtem, zsiadłym mlekiem lub kefirem, doprawić sokiem z cytryny, pieprzem i rozstartym z solą czosnkiem. Schłodzić. Ogórki pokroić w kosteczkę, posiekać koperek i szczypiorek. Wymieszać ze schłodzoną zupą. Podawać na talerzach. Do każdego talerza włożyć pokrojone na ćwiartki ugotowane na twardo jajko.

