

# Chłodnik z botwinki z jajkiem



## Składniki

2 szt. - pęczki botwinki  
2 l - woda  
1 szt. - pęczek koperku  
1 szt. - ogórek zielony  
4 szt. - jajka  
1 szklanka - śmietana 18  
%  
sól  
pieprz  
3 szt. - ziele angielskie  
2 szt. - liście laurowe

## Opis wykonania

Idealna zupka na upalne dni.

Botwinę myjemy, drobno siekamy i dajemy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy ziele angielskie, listki laurowe i łyżeczkę soli, to gotujemy.

Jajka gotujemy na twardo i studzimy.

Jak botwinka będzie miękka, to zdejmujemy garnek z ognia, wlewamy śmietanę, mieszamy, doprawiamy do smaku, dodajemy pokrojony koperek i szczypiorek i odstawiamy. Jak chłodnik będzie zimny, wlewamy do misek, dodajemy pokrojone jajka i ogórek, po wierzchu możemy jeszcze posypać szczypiorkiem.

Taki chłodnik podajemy z pieczywem, albo z ziemniaczkami z masłem i koperkiem.