

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 miseczek, dodajemy pokrojone jajka i ogórek, po wierzchu możemy jeszcze posypać szczypiorkiem.

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