



ZUPA CHŁODNIK Z BOTWINKI

Składniki:

- 3 duże buraczki
- 3 - 2 pęczki młodej botwiny
- 3 łyżki bezglutenowej przyprawy warzywnej do potraw
- ½ łyżeczki soli
- 4 łyżki cukru
- sok z dwóch cytryn
- 4 małe kubeczki jogurtu naturalnego (bezglutenowego)
- 6 średnich ogórków małosolnych
- 1 ogórek świeży
- 1 pęczek świeżego drobno pokrojonego koperku
- 4 jajka (ugotowane na twardo)

Wykonanie:

- buraczki obrać ze skórki, podzielić na 4 części, wrzucić do garnka i zalać wodą (około 2 litrów) oraz dodać przyprawę warzywną, sól i cukier
- buraczki gotować, aż staną się bardzo miękkie, a wywar nabierze mocnej czerwonej barwy - wówczas buraczki należy wyjąć (można je wykorzystać do innej potrawy)
- botwinę bardzo dokładnie kilkakrotnie opłukać pod zimną bieżącą wodą i całość pokroić: młode buraczki na talarki, łodygi na kawałki o długości 0,5 cm, a liście na paseczki o szerokości 0,5 cm
- pokrojoną botwinę wrzucić do wywaru i gotować do miękkości
- następnie dodać sok z wyciśniętych cytryn i sprawdzić, czy smak jest odpowiednio słodko-kwaśny
- garnek odstawić do całkowitego schłodzenia
- ogórek świeży obrać, a następnie wraz z ogórkami małosolnymi pokroić w drobną kostkę
- część ostudzonej zupy (sam płyn) odlać do innego naczynia i połączyć z jogurtem
- do zimnej zupy dodać zupę z jogurtem, pokrojone ogórki, koperek i całość dobrze wymieszać
- przed podaniem zupę należy wstawić przynajmniej na dwie godziny do lodówki
- ugotowane jajka na twardo podzielić na ćwiartki, ułożyć na talerzu i zalać zimnym chłodnikiem

Chłodnik najlepiej smakuje z młodymi pieczonymi ziemniakami.