

# Chłodnik

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## Chłodnik z ogórków

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 5 PLN

### Potrzebne składniki:

- kiszzone ogórki - 30 dag
- kwas z ogórków - 0,5 l
- zsiadłe mleko - 1 l
- śmietana - 10 dag
- siekana zielenina - 3 łyżka(i)
- jajka - 4 szt.
- czosnek - 2
- sól - do smaku

### Przydatne akcesoria:

tarka, garnek

### Etapy przyrządzania:

1. Ogórki obrać, zetrzeć na tarce, zalać kwasem z ogórków i zagotować. Dodać roztarty z solą czosnek i ostudzić. Mleko roztrzepać ze śmietaną, połączyć z ogórkami. Wsypać posiekaną zieleninę, posolić do smaku.

### Jak podawać?

podawać z ugotowanymi na twardo i pokrojonymi na ćwiartki jajkami