



Zupy

CHŁODNIK Z RZODKIEWKĄ



SKŁADNIKI

- **370 g zsiadłego mleka Polskiego**
- **200 g naturalnej maślanki Polskiej**
- **150 g jogurtu naturalnego Polskiego**
- pęczek rzodkiewek
- 2 ogórki kiszone
- dymka ze szczypiorem
- ząbek czosnku
- pęczek koperku
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dymkę wraz ze szczypiorem oczyścić, posiekać. Rzodkiewki umyć, odciąć końcówki, pokroić w słupki.

Ogórki kiszone pociąć w kostkę. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Koperkę opłukać, posiekać.

Połączyć rzodkiewki, ogórki kiszone, dymkę ze szczypiorem, po 3/4 rzodkiewek i koperku. Wlać **mleko zsiadłe Polskie, maślankę** oraz **jogurt Polski**, doprawić czosnkiem, solą oraz pieprzem, dokładnie wymieszać. Odstawić na co najmniej godzinę do lodówki.

Przed podaniem chłodnik ponownie wymieszać, nalać do misek, posypać resztą rzodkiewek i koperku.