

# Chlodnik

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 6

- Kuře 0.5 ks
- Vejce - vařená natvrdo 2 ks
- Kopr - nasekaný 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Červená řepa 2 ks
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Cibulka malá 3 ks
- Máslo 60 g
- Salátová okurka 2 ks
- Citronová šťáva nebo ocet(dle chuti) 1 lžíce
- Petrželka - sekaná 1 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Dietní

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Polsko

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Ve slané vodě uvaříme nastrouhanou červenou řepu i s pokrájeným listím. Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Připravíme si očištěnou zeleninu.

Odvar z řepy procedíme a zahustíme smetanou s trochou mouky. Do polévky vložíme tence nakrájené čerstvé okurky, cibulku, kopr, petrželku a na kousky nakrájené kuře, které jsme v jiné nádobě podusili na másle. Přidáme dvě natvrdo vařená pokrájená vejce, přikyselíme podle chuti citronem nebo octem.

Polský chlodnik podáváme. Není-li právě na trhu syrová červená řepa, lze ji nahradit červenou řepou v konzervě.