

Polský chlodnik

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Červená řepa 150 g
- Sůl 3 špetka
- Pepř 3 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Salátová okurka 1 ks
- Kyselé okurky 2 ks
- Nálev z kyselých okurek 1 ks
- Bílý jogurt 500 g
- Citronová šťáva 4 lžička
- Ředkvičky 1 svazek
- Čerstvý kopr 1 hrst
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Polsko

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo a necháme je vychladnout. Červenou řepu oloupeme a najemno nastrouháme. Dáme do rendlíku, přidáme lžici cukru, špetku soli a pepře. Podlijeme 150 ml vody. Dusíme doměkka (asi 20 minut).

Salátovou okurku umyjeme, oloupeme a společně s kyselými okurkami a ředkvičkami nastrouháme nahrubo. Pažitku a kopr omyjeme, osušíme a nakrájíme. Vychladlá vejce oloupeme, nakrájíme na kostičky. Změklou řepu necháme vychladnout, poté k ní přidáme okurky, ředkvičky a vejce. Bílý jogurt rozředíme 100 ml studené vody a přilejeme ho k řepě. Ochutíme ho třeným česnekem, solí a pepřem. Okyselíme nálevem z okurek a citronovou šťávou. Nakonec vsypeme sekaný čerstvý kopr a pažitku. Podáváme velmi vychlazené.