

Chlodnik s telecím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená řepa 200 g
- nálev z kyselých okurek 200 ml
- kysaná smetana, podmásli nebo jogurt 800 ml
- velká kyselá okurka 1 ks
- menší salátová okurka 1 ks
- ředkvičky 1 svazek
- vařené nebo pečené telecí maso 150 g
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- pažitka 1 hrst
- cibulová nať 1 svazek
- kopr 1 svazek
- vejce uvařené natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Polsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Červenou řepu omyjeme a i se slupkou uvaříme. Zchladlou oloupeme a nakrájíme či nastrouháme.
2. Do smetany zašleháme lác z okurek a řepu. Přidáme nakrájené okurky a ředkvičky a pokrájené telecí maso. Osolíme, opepříme, přidáme pažitku, kopr a nať cibulky.

3. Přikryjeme a dobře vychladíme. Na každý talíř dáme čtvrtku vejce natvrdo a přelijeme polévkou.