**WIOSENNY CHŁODNIK Z RZODKIEWKĄ: ŁATWY PRZEPIS DLA KAŻDEGO**



Wiosenny chłodnik z rzodkiewką to zimna zupa jedzona dla ochłody w upalny dzień. Sycący, pełen wiosennej energii chłodnik z rzodkiewką doda wam siły.

**Składniki**

* pęczek rzodkiewek
* 1 długi ogórek
* 2 szklanki kefiru
* szczypiorek
* koperek
* ząbek czosnku
* sól i pieprz do smaku

**Przygotowanie krok po kroku:**

Rzodkiewki umyj i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.

Ogórek obierz ze skórki i również zetrzyj.

Koperek i szczypiorek posiekaj i wrzuć do startych warzyw. Odsącz z nich nadmiar wody i dodaj roztarty z solą ząbek czosnku.

Przed dodaniem kefiru należy go dobrze schłodzić i spienić w blenderze.

Po dodaniu kefiru do warzyw, dopraw chłodnik solą i pieprzem, a następnie wymieszaj.

Chłodnik podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.