

# GOTUJ I BAW SIĘ Z CHOWDEREM!



## Ugotuj tradycyjny chłodnik z Chowderem

Upewnij się, że ktoś  
dorosły może Ci  
pomóc!

Tradycyjny chłodnik  
BĘDZIESZ POTRZEBOWAŁ:

1 pęczek drobnej botwinki  
4 jajka na twardo  
1,7 litra zsiadłego mleka  
3/4 kostki rosółowej  
świeży koperek  
sól i pieprz  
3 ząbki czosnku  
5 świeżych ogórków  
4 rzodkiewki  
świeży szczypiorek

1. Botwinę umyć, obrać i pokroić w drobne paski, ugotować w wodzie.

2. W oddzielnym garnku wymieszać zsiadłe mleko z kostką rosółową rozpuszczoną wcześniej w 1/3 szklanki gorącej wody.

3. Dodać ugotowaną botwinę i wyciśnięty czosnek. Następnie, obrane i pokrojone ogórki oraz rzodkiewki. Przed podaniem chłodnik koniecznie wstaw na jakiś czas do lodówki.

4. Na koniec, dodać jajko na twardo, szczypiorek i koperek.