



## Sposób przygotowania

Ziemniaki oczyszczamy ze skórki i kroimy w kostkę, pozostałe składniki również kroimy w kosteczkę. Zioła siekamy nożem. Wszystkie składniki wrzucamy do miski. Przed podaniem wlewamy kefir. Żeby okroszka nie była za gęsta rozcieńczamy przegotowaną wodę lub mineralną. Dosmaczamy solą i schładzamy w lodówce. Dla ostrości można dodać musztardę rosyjską. Latem można dodać lód.

## Okroszka



### Składniki

- pęczek rzodkiewki
- 1-2 świeże ogórki
- zielenina (szczypior, pietruszka, koper)
- 2-4 jajka
- 2 ziemniaki ugotowane w mundurkach
- 400 g szynki
- sól do smaku
- ewentualnie musztarda
- 1 l kefiru
- 0,5 litra wody.