

## Холодник

### Вам понадобится

Свекла	350 г
Соль, перец	по вкусу
Кефир	1 л
Сыр фета	100 г
Огурцы	250 г

### Приготовление

- 1 Свеклу промыть щеточкой, обсушить, завернуть в фольгу и запечь в духовке, температура 170-180 °С, время приготовления 1 час.
- 2 Огурцы очистить от кожуры и нарезать с помощью чаши измельчителя.
- 3 Готовую свеклу очистить и нарезать произвольно. Выложить в кастрюлю, посолить, поперчить, залить кефиром и измельчить блендером.
- 4 В крем-суп добавить измельченные огурцы.
- 5 Разложить суп по тарелкам и украсить фетой и зеленью.