
Chłodnik z ogórków masolnych

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2848 razy.

przygotowanie bez schładzania - 30 min. dla 4 osób

300 g ogórków małosolnych

500 ml kwasu z ogórków

ząbek czosnku

szklanka śmietany

szklanka zsiadłego mleka

3 łyżki posiekanego koperku

2 łyżki posiekanego szczypiorku

cukier, sól

Ogórki obrać , zetrzeć na tarce o dużych otworach, zalać kwasem z ogórków, gotować kilka minut.

Czosnek obrać , przecisnąć przez praskę lub rozgnieść , dodać do wywaru ogórkowego, wywar ostudzić .

Zsiadłe mleko połączyć ze śmietaną, dokładnie wymieszać .

Wlać do schłodzonego wywaru.

Dodać koperek i szczypiorek.

Chłodnik przyprawić do smaku solą i

"Moje Gotowanie"