
Chłodnik z porów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2761 razy.

25 dag porów (tylko białe części),

2 duże ziemniaki (25 dag),

1 jabłko (20 dag),

3/4 szklanki jogurtu,

1 łyżka masła,

1 łyżeczka szczypiorku,

pieprz i sól,

Pory, ziemniaki i jabłko obrać , opłukać , pokroić na plasterki. W garnku rozgrzać masło, włożyć pory, jabłko i ziemniaki. Dusić na małym ogniu pod przykryciem 5 minut. Następnie wlać 1 l gorącej wody (albo wywaru z warzyw), posolić i gotować pod przykryciem na małym ogniu około 30 minut. Ostudzić i zmiksować , albo przetrzeć przez sitko. Wymieszać z jogurtem. Doprawić pieprzem i solą. Wstawić do lodówki. Przed podaniem posypać szczypiorkiem. Podawać z gorącymi grzankami.