
Owduch, czyli chłodnik po azerbejdża

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2684 razy.

300 g cielęciny,

4 szklanki zsiadłego mleka,

300 g świeżych ogórków,

duży pęczek młodego szczypioru,

pęczek zielonej kolendry i pęczek kopru,

2 jajka,

1/2 szklanki śmietany,

sól,

pieprz,

cukier

Mięso oczyścić z żył, umyć, ugotować do miękkości i pokroić w drobną kostkę. Jajka ugotować na twardo i pokroić w plasterki. Zsiadłe mleko dobrze rozbić i rozprowadzić 2 szklankami przegotowanej wody. Dodać śmietanę, mięso, jajka, pokrojone w cienkie plasterki ogórki. Wymieszać z drobno posiekanym szczypiorkiem, kolendrą i koperkiem. Doprawić solą, pieprzem i cukrem. Owduch można przygotować bez mięsa, ale wówczas dodajemy 4 jajka, 3/4 szklanki śmietany i szczyptę cukru.