
Chłodnik rybny z czarną rzodkwią

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1237 razy.

1 kg gotowanej lub smażonej ryby
1,5 l kwasu kminkowego lub brzozowego (zob. następne przepisy)
50 dag czarnej rzodkwi
pół szklanki śmietany
koper zielony
sól

Czarną rzodkiew zetrzeć na tarce o dużych otworach. Miskę z utartą rzodkwią przykryć i kilka razy potrząsnąć, aż stanie się miękka i przezroczysta. Gotowaną lub smażoną rybę pokrajać na drobne kawałki, włożyć do wazy, dodać rzodkiew, zalać kwasem kminkowym wymieszanym ze śmietaną i posypać posiekanym zielonym koperkiem. Podawać z ugotowanymi młodymi ziemniakami, suto posypanymi koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD