Chłodnik litewski na kwaśnym mleku z botwinką

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1730 razy.

2 1/2 litra pełnego mleka zsiadłego
2 łyżki szczypiorku
30 dkg pokrajanej botwinki
4 łyżki zielonego koperku
(młodych listków i korzeni buraków)
sól
1 łyżka cukru
1/2 łyżki octu 6%
(1 szklanka śmietany pasteryzowanej)
2 kiszone lub świeże ogórki
2 jaja

Botwinę opłukać starannie pod wodą bieżącą, oczyścić i pokrajać drobno, zalać 1/2 litrem wrzącej wody, lekko zakwasić, ugotować, i ostudzić. Ogórki świeże umyć, obrać i poszatkować, kiszone poszatkować bez obierania. Szczypiorek, koperek opłukać, otrząsnąć, drobno pokrajać. Jaja ugotować na twardo, obrać, grubo posiekać. Młode, kwaśne mleko dobrze rozmącić mątewką, dodać do mleka zimną, ugotowaną botwinkę razem z wywarem, jaja, ogórki i zieleninę pokrajaną, soli (i cukru) do smaku. Na końcu do zupy można dodać śmietanę. Podawać z chlebem lub ziemniakami. Porcja tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 1/2 litra.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD