

---

# Chłodnik litewski na kwaśnym mleku z botwinką

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1622 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 rozmaścić mątwką, 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD