
CHŁODNIK Z BOTWINKĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1604 razy.

20 dag botwinki

10 dag zielonych pędów cebuli (szczypior)

kilka łyżek kopru

4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki z koperkiem i szczypiorkiem

sól

sok cytrynowy, zaprawa cytrynowa lub przecier z kwaśnych jabłek,

Warzywa umyć , osączyć . Zagotować 1 1/2 szklanki wody, osolić , włożyć łyżki kopru. Botwinę oczyścić ze zwiędłych listków, a buraczki ze skórki, odkrajać ogonki, opłukać , osączyć i drobno posiekać . Dodać do gotującego się kopru, gotować ok. 5 min, odstawić . Dodać drobno posiekane pędy cebuli, przyprawić solą i sokiem cytrynowym do smaku. Ostudzić , wymieszać z kefirem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD