
Chłodnik na zsiadłym mleku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1567 razy.

Pęczek botwiny,
5 szklanek mleka zsiadłego,
szklanka kwasu buraczanego,
2/3 szklanki śmietany,
łyżka cukru,
pół pęczka kopru,
pęczek rzodkiewek,
20 dag ogórków,
pół pęczka szczypiorku,
2 jaja,
sól

Botwinę starannie oczyścić , umyć , drobno pokrajać i ugotować w wodzie (ok. 2 szklanki). Następnie zalać kwasem buraczanym i ponownie zagotować . Ostudzić , dodać roztrzone zsiadłe mleko, posiekany koper i szczypiorek oraz pokrajaną rzodkiewkę. Dodać śmietanę, przyprawić do smaku. Ogórki obrać ; pokrajać w drobną kostkę, wrzucić do zupy. Dodać ugotowane na twardo i posiekane jaja.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD