

---

# Chłodnik biały z ogórków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1653 razy.

30 dag ogórków kwaszonych lub małosolnych,  
pół pęczka kopru,  
2/3 szklanki śmietany,  
4 szklanki mleka zsiadłego,  
pół pęczka szczypiorku,  
2 szklanki kwasu z ogórków,  
cukier,  
ząbek czosnku,  
3 jaja,  
sól

Ogórki obrać , pokrajać w paseczki lub zetrzeć na tarce, zalać kwasem z ogórków i zagotować , doprawić roztartym czosnkiem i dobrze ostudzić . Mleko zsiadłe roztrzepać razem ze śmietaną i dodać do oziębionego chłodnika, wsypać posiekany szczypior i koper; przyprawić do smaku. Podawać z ugotowanymi i pokrajanymi jajami oraz ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD