
Chłodnik biały z ogórków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1617 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