
Chłodnik starolitewski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1584 razy.

2 młode czerwone buraczki razem z liść mi
szklanka śmietany
2 świeże ogórki
3 jajka
pęczek szczypiorku
natka pietruszki
pęczek koperku
2 l kwasu chlebowego

Buraczki starannie umyć , obrać i gotować do miękkości. Przed zakończeniem gotowania włożyć pokrajane liście i łodygi. Miękkie buraczki pokrajać na drobne paseczki, włożyć do ok.1,5 szklanki wywaru z liść mi i łodygami, ostudzić . Wlać kwas chlebowy, dodać drobno pokrajane, obrane ogórki, jajka na twardo pokrajane w kostkę i drobno posiekaną zieleninę. Śmietanę rozprowadzić małą ilością zupy, bardzo dokładnie wymieszać i wlać do garnka. Do chłodnika podawać gotowane ziemniaki, suto posypane posiekanym zielonym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD