
Chłodnik rybny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1560 razy.

1 kg ugotowanych ryb różnych gatunków
3 łyżki śmietany
2 czerwone buraczki średniej wielkości
kwaszony ogórek
1 jajko ugotowane na twardo
sól
pieprz
1,5 l kwasu chlebowego lub buraczanego (zob. następne przepisy)

Buraki umyć, ugotować w łupinach, obrać i zetrzeć na tarce o grubych otworach. Ugotowane ryby obrać ze skórki, usunąć kręgosłupy oraz ości. Połowę kwasu chlebowego lub buraczanego zagotować z solą i gorącym płynem zalać buraczki. Ostudzić. Jajko i kwaszony ogórek pokrajać w kostkę, włożyć do przygotowanego płynu razem z kawałkami ryb i drobno posiekanym, zielonym koprem. Wymieszać i na krótko wstawić do lodówki. Podawać z gotowanymi lub pieczonymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD