

---

# Chłodnik rybny z czarną rzodkwią

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1601 razy.

1 kg gotowanej lub smażonej ryby  
1,5 l kwasu kminkowego lub brzoźowego (zob. następne przepisy)  
50 dag czarnej rzodkwi  
pół szklanki śmietany  
koper zielony  
sól

Czarną rzodkiew zetrzeć na tarce o dużych otworach. Miskę z utartą rzodkwią przykryć i kilka razy potrząsnąć, aż stanie się miękka i przezroczysta. Gotowaną lub smażoną rybę pokrajać na drobne kawałki, włożyć do wazy, dodać rzodkiew, zalać kwasem kminkowym wymieszany ze śmietaną i posypać posiekanym zielonym koperkiem. Podawać z ugotowanymi młodymi ziemniakami, suto posypanymi koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD