

---

# Chłodnik z wędzoną rybą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1556 razy.

20 dag wędzonej ryby  
1 l kwasu chlebowego  
2 ogórki  
5 rzodkiewek  
kilka listków sałaty  
pieprz  
sól

Rybę obrać ze skórki, wyjąć kręgosłup oraz ości i utrzeć w misce na miazgę. Ogórki i rzodkiewki pokrajać w piórka, liście sałaty drobno poszarpać. Przygotowane składniki zalać ochłodzonym kwasem, dodać trochę pieprzu i soli do smaku. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD