
Chłodnik z czerwonego barszczu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2761 razy.

Ja robie chłodnik następująco:

3 szklanki czystego czerwonego barszczu

2 szklanki zsiadłego mleka

1 duży ogórek

peczek rzodkiewek

peczek koperku

duża garść świeżo ugotowanych krewetek lub raków (może być też pokrojona w kostkę szynka)

sol pieprz

czosnek

łyżeczka cukru

Ugotowane jajka na twardo, pokrojone. Ogórek pokroić w kostkę, koperek posiekać drobno, czosnek zmiąć, rzodkiewki pokroić na drobne paski. W większym, emaliowanym lub szklanym naczyniu zmieszać wszystkie składniki. Czosnek, sol i pieprz do smaku, najlepiej zacząć od mniejszej ilości. Schłodzić przez kilka godzin. Podawać na talerzach z kilkoma kawałkami jajka, posypane świeżym koperkiem. Jeżeli serwujecie gościom zagranicznym, którzy zapytają o tym kolorze w życiu nie widzieli, mówcie im, że chłodnik to takie polskie gazpacho.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)