
Chłodnik z czerwonego barszczu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2788 razy.

Ja robie chlodnik nastepujaco:

3 szklanki czystego czerwonego barszczu

2 szklanki zsiadlego mleka

1 duzy ogorek

peczek rzodkiewek

peczek koperku

duza garsc swiezo ugotowanych krewetek lub rakow (moze byc tez pokrojona w kostke szynka)

sol pieprz

czosnek

lyzeczka cukru

Ugotowane jajka na twardo, pokrojone Ogorek pokroic w kostke, koperek posiekac drobno, czosnek zmiadzyc, rzodkiewki pokroic na drobne paski. W wiekszym, emaliowanym lub szklanym naczyniu zmieszac wszystkie skladniki. Czosnek, sol i pieprz do smaku, najlepiej zaczac od mniejszej ilosci. Schlodzic przez kilka godzin. Podawac na talerzach z kilkoma kawalkami jajka, posypane swiezym koperkiem. Jezeli serwujecie gosciom zagranicznym, ktorzy zupy o tym kolorze w zyciu nie widzieli, mowcie im, ze chlodnik to takie polskie gazpacho.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)