
Chłodnik

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4593 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5-3,5 godz.

1 l zsiadłego mleka,
125 ml gęstej śmietany,
1 łyżka soku cytrynowego,
2 jaja ugotowane na twardo,
150 g pieczonej cieleciny,
1 peczek botwiny,
1 ogorek,
1 peczek rzodkiewki,
1 peczek koperku,
4 cebulki dymki,
sol, cukier.

1. Botwiny dokładnie umyć, lodygi i liście posiekać. Zalać niewielką ilością wody, dodać łyżkę soku cytrynowego, gotować pod przykryciem 10 min.

Ostudzić.

2. Ogorek umyć, obrać, pokroić w kostkę, posolic. Dymkę i koperek oplukać i grubo pokroić. Umyte rzodkiewki pokroić w cienkie plasterki.

3. Jaja obrać, pokroić na duże kawałki (2 cm). Pieczona cielecina pokroić w paseczki.

4. W dużym garnku (najlepiej kamiennym) ubić trzepaczką zsiadłe mleko. W oddzielnym naczyniu ubić śmietanę, dodać do zsiadłego mleka i jeszcze przez

chwilę ubijać. Następnie wlać ostudzoną botwinę z wywarem. Dodać pokrojone

ogorki, rzodkiewkę, koperek, dymkę i cielecine. Doprawić solą i cukrem. Wymieszać, wstawić do lodówki na 2-3 godz.

5. Przed podaniem chłodnik wymieszać. Do każdej porcji dodać pokrojone jajka.

Chłodnik można przechować w lodówce przez 3 dni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 74.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)