

---

# Chłodnik rosyjski z botwina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3868 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

1 l kwasu chlebowego (przepis w "ogolne"),

500 g mlodych buraczkow wraz z botwina,

2 ogorki,

2 jaja ugotowane na twardo,

2 lyzki smietany,

80 g szczypiorku,

1 peczek koperku,

1 lyzeczka cukru,

sol.

1. Buraczki umyc i obrac. Oddzielic od nich liscie botwiny, ktore zachowac. Buraczki zalac ok. 1/2 l zimnej wody, zagotowac i gotowac dalej na malym ogniu

25-30 min. Na 10 min przed koncem gotowania dodac liscie botwiny.

2. Ugotowane buraczki i botwine odcedzic i drobno posiekac. Wywar z gotowania

schlodzic do temp. 10żC.

3. Jaja obrac i pokroic w cwiartki. Ogorki obrac, wypestkowac i pokroic w kostke. Szczypior przebrac, oplukac i drobno posiekac. Koperek umyc i drobno

posiekac.

4. Buraczki, botwine, szczypior i ogorki polaczyc ze soba w sporym rondlu.

Dodac smietane i cukier. Osolic i wymieszac, po czym rozprowadzic starannie

kwasm chlebowym i schlodzonym wywarem z gotowania buraczkow. Dodac pokrojone jaja.

5. Chłodnik podawac na zimno. Do kazdej porcji dodac mozna nieco pokruszonego

lodu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 26.

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