
Chłodnik z czosnku z winogronami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2870 razy.

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

150 g migdałow,

1 głowka czosnku,

250 g czerstwej bulki pszennej,

75 ml oliwy,

3 łyżki octu winnego,

200 g winogron bez pestek,

1,5 l przegotowanej zimnej wody,

sol.

1. Czerstwa bulke pokroic na male kromki, okroic skorke, zalac zimna, przegotowana woda i moczyć 30 min. Osaczyc z nadmiaru wody.

2. Winogrona oplukac, oderwac z kisci i delikatnie zdjac skorke. Przelozyc do miseczki.

3. Migdaly zalac wrzatkciem i odstawic na 5 min. Odcedzic i zdjac skorki. Czosnek obrac, oplukac i drobno posiekac.

4. Obrane migdaly i czosnek utrzec w moździerzu lub w misce na jednolita mase.

Dodac osaczona bulke, oliwe i ocet. Zmiksowac i odstawic na 2 godz do lodowki.

5. Do ochlodzonej masy dolac bardzo zimna wode i mieszac tak dlugo, az masa nabieze konsystencji plynnego kremu.

6. Przed podaniem przelac chłodnik do miseczek i przybrac winogronami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 30.

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