
Chłodnik z czosnku z winogronami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2843 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 bulkę pokroić na małe kromki, okroić skorke, zalać zimną, przegotowaną wodą i moczyć 30 min. Osaczyć z nadmiaru wody.

2. Winogrona opłukać, oderwać z kłosa i delikatnie zdjąć skorke. Przełożyć do miseczki.

3. Migdały zalać wrzątkiem i odstawić na 5 min. Odcedzić i zdjąć skorke. Czosnek obrać, opłukać i drobno posiekać.

4. Obrane migdały i czosnek utrzeć w moździerzu lub w misce na jednolitą masę.

Dodać osaczoną bulkę, oliwę i ocet. Zmiksować i odstawić na 2 godz do lodówki.

5. Do ochłodzonej masy dolać bardzo zimną wodę i mieszać tak długo, aż masa nabędzie konsystencji płynnego kremu.

6. Przed podaniem przelać chłodnik do misek i przybrać winogronami.

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

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