
Okroszka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2944 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

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

125 g wedzonej, gotowanej szynki,

125 g pieczeni cielecej,

3 jaja ugotowane na twardo,

2 ogorki swieze,

1 ogorek malosolny,

80 g szczypioru,

1/2 peczka rzodkiewki,

1 peczek koperku,

4 lyzeczki ostrej musztardy,

3 lyzki smietany,

1 lyzeczka octu,

sol, pieprz.

1. Jaja obrac, oddzielic bialka, zoltka utrzec dokladnie z musztarda i smietana, na jednolita mase.

2. Szyinke i pieczen cieleca pokroic w drobna kostke. Ogorki obrac, wypestkowac

i pokroic w drobna kostke. Rzodkiewke umyc i pokroic w cienkie plasterki.

Szczypior oplukac, drobno posiekac i rozetrzec z lyzeczka soli (wtedy mieknie i lagodnieje w smaku).
Koperek przebrac, oplukac i drobno posiekac.

3. Roztarte zoltka rozprowadzic starannie kwasem chlebowym, schlodzonym do

temp. 10żC. Dodac cukier, szyinke, pieczen, ogorki, rzodkiewke i szczypior.

Doprawic pieprzem i dobrze wymieszac.

4. Posypac siekanym koperkiem i podawac mocno schlodzona.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 28.

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