
Chłodnik z ogórków

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1534 razy.

Odgotować trochę białego wina drobno w paski pokrajanej. Wziąć 1 litr sosu od kiszonych ogórków, zagotować, wyszumować, ostudzić i zmieszać z 1/2 litra kwaśnej śmietany, dodać wędzoną i parę garściami w cienkie plastry krajanych ogórków. Usiekać trochę kopru, ugotować parę jaj na twardo, pokrajać na ćwiartki, obrać szynki i nóżki od raków, zmieszać wszystko razem, wlać do wazy i obłożyć ją lodem, aby zupa była chłodna.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"