
Chłodnik litewski na surowej śmietanie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1660 razy.

1 1/2 litra mleka zsiadłego niezbianego ubić dobrze miotełką w garnku polewanym; osobno też ubić pół litra młodej śmietany, zmieszać razem z mlekiem i jeszcze trochę ubijać, aby na wierzchu pęcherzyki wystąpiły; potem wlać w to kwaterek kwasu ogórkowego, lub barszczu burakowego przedtem przegotowanego i wystudzonego, botwiny, tj. świeżych młodych listków i natki z buraków ćwikłowych ugotowanych i poszatkowanych, dużo młodego koperku usiekanego drobno i dwa ogórki surowe obrane i pokrajane w plasterki, które przedtem na 2 godziny posolić, aby surowizna z nich wyszła, a następnie dobrze wycisnąć. Wszystko razem wycisnąć w garnku z ubitą śmietaną i mlekiem, w końcu wrzucić jeszcze 3, lub 4 jaja ugotowane na twardo i pokrajane w części, trochę obranych szyjek z raków i kawałek pieczeni cielęcej w kostkę pokrajanej. Chłodnik posolić do smaku i wstawić w lód. Przy wydawaniu dać na każdy talerz kawałeczek lodu.

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