

---

# Chłodnik gotowany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1575 razy.

Robi się na lekkim rosole z kości i odpadków mięsa, z którego wszystką tłuszczą trzeba starannie zebrać. Do rosolu wlać tyle barszczu żytniego, lub burakowego, albo też kwasu ogórkowego, aby smak był kwaskowaty (winny). Osobno ugotować trochę botwiny drobno posiekanej. W kwarcie śmietany rozbić dobrze pół łyżki mąki, zaprawić nią zupełnie, zafarbować na bladoróżowy kolor utartym burakiem, wrzucić botwinę, dużo kopru siekanego, jaja ugotowane na twardo, kilkanaście szyjek rakowych, cielęcinę w kostkę pokrajaną i dwa ogórki przyrządzone jak do poprzedniego chłodnika. Postawić w lodzie, a przy wydaniu na każdy talerz dać kawałek lodu.

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