Chłodnik 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4274 razy.

250 ml kwasu buraczanego

250 ml gęstej śmietany

500 ml zasiadłego mleka

1 pęczek botwiny

1 łyżka soku cytrynowego

4 jajka ugotowane na twardo

150 g pieczonej cielęciny

1 świeży ogórek,

1 pęczek koperku

1 pęczek rzodkiewki,

sól,

cukier

Botwinę dokładnie umyć , łodygi i liście posiekać . Zalać niewielką ilością wody, dodać łyżkę soku cytrynowego i gotować pod przykryciem przez 10 minut. Ostudzić . Ogórek umyć , obrać pokroić w drobną kostkę i posolić . Szczypiorek i koperek opłukać i drobno pokroić . Umyte rzodkiewki pokroić w cienkie plasterki. Jajka obrać i pokroić w ć wiartki. Cielęcinę pokroić w kostkę. W dużym, kamiennym garnku ubić trzepaczką zsiadłe mleko. W odzielnym naczyniu ubić śmietanę, dodać do zsiadłego mleka i jeszcze przez chwilę ubijać . Następnie wlać kwas buraczany i ostudzoną botwinę. Dodać pokrojone ogórki, rzodkiewkę, koperek, szczypiorek i mięso. Doprawić solą i cukrem. Wymieszać i wstawić do lodówki na 2 godziny. Przed podaniem do każdej porcji dodać ć wiartki jajek.