
Chłodnik czosnkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3262 razy.

8-12 ząbków 2 żółtka czosnku tymianek 1 łyżka masła listek

1 płaska łyżka bobkowy mąki 1 łyżka

1 l rosołu octu winnego

z kostki 2 łyżki śmietanki Rozkroić ząbki czosnku wzdłuż na pół i usunąć środkowy kiełek (ma nieładny zapach). Rozpuścić masło w garnku, wrzucić czosnek i dusić 10 min pod przykrywką - nie wolno

dopuszczać, żeby się zrumienił. Dodać mąkę, zamieszać, dolać rosół, pieprz, tymianek, listek bobkowy, przykryć i gotować 30 min. Usunąć tymianek (jeżeli jest w gałązce) i listek bobkowy. Wyłowić czosnek, rozgnieść widelcem, wrzucić z powrotem do garnka.

W miseczce rozbić żółtka z octem (wersja ostrzejsza) lub śmietanką (wersja łagodniejsza), dodać mieszając parę łyżek zupy, żeby żółtka się nie ścięły, wlać do garnka, zamieszać. Podawać chłodny z tostami z czarnego chleba albo z chipsami.

Wszystkie należy przygotować kilka godzin przed podaniem, żeby miały czas się "przegryźć"

Przepisy na cztery osoby