
Chłodnik litewski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4480 razy.

Przygotowanie: 20 minut, gotowanie 10

Dla 4 osób :

1,5 l zsiadłego mleka (lub kefiru)

250 ml śmietany

40 dag botwinki

1/2 pęczka szczypiorku

1/2 pęczka koperku

3 jajka ugotowane na twardo

10-15 dag pieczonej cielęciny lub kurczaka

10-15 dag świeżych ogórków

10-15 dag rzodkiewek

sól,

pieprz,

cukier,

cytryna

koncentrat czerwonego barszczu lub wywar z buraków

Botwinkę przebrać , opłukać , pokroić w paski, ugotować w wodzie lekko zakwaszonej cytryną. Rzodkiewki umyć i pokroić w półplasterki, ogórki obrać , umyć i pokroić w paski. Koperek i szczypiorek przebrać , umyć i posiekać . Mleko połączyć ze śmietaną, roztrzepać , dodać przestudzoną botwinkę, rzodkiewki, ogórek, posiekaną zieleninę, pokrojone w paski mięso. Doprawić koncentratem czerwonego barszczu lub wywarem z buraków. Posolić i popieprzyć do smaku. Zupę schłodzić (najlepiej przez kilka godzin). Podawać z jajkami pokrojonymi na ćwiartki. Aby zaostriżyć smak chłodnika, dodajemy zmiądzony ząbek czosnku.

W litewskim chłodniku NIE MA rzodkiewek!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Nadesłat(a):Ancia <a.laz@chello.pl> 2006-09-06 14:09:42