
Chłodnik na czerwonym winie z sokiem pomidorowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2001-02-13 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2649 razy.

butelka czerwonego wytrawnego wina

20 dag pieczonego mięsa (kurczak, resztki pieczeni cielęcej albo wołowej)

4-5 orzechów włoskich

1-2 łyżki rodzynek

2 szklanki soku pomidorowego

natka

Orzechy sparzyć , obrać ze skórki, posiekać .

W wazie zmieszać trzepaczką sok z winem, dodać rodzynek, orzechy, pokrojone w kostkę mięso, doprawić solą, pieprzem i cukrem, posypać natką.

Schłodzić .

Ten chłodnik można od biedy zrobić w ostatniej chwili, jednak lepszy jest po paru godzinach.

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

Przepisy na cztery osoby