
Chłodnik perski

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

Zmodyfikowano: 2001-02-13 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3226 razy.

1 l jogurtu

15 dag pieczonej jagnięciny pokrojonej w kostkę

2-3 ogórki

3 łyżki rodzynek

2 jajka na twardo koperek (dowolnie)

szczypiorek

Rodzynki zalać wrzątkiem (albo lepiej gorącą herbatą) i zostawić aż spęcznieją (przynajmniej pół godziny). Ogórki obrać, przekroić wzdłuż na pół, usunąć łyżeczką miąższ z pestkami, pokroić w półplasterki.

W wazie zmieszać trzepaczką jogurt, szklankę wody, ogórki, posiekany koperek i szczypiorek, odsączone rodzynki, posolić i popieprzyć. Wstawić do lodówki. Nie warto piec jagnięciny tylko do tego chłodnika, ale jeśli zostało nam jej trochę z wczorajszej kolacji, chłodnik będzie jeszcze bardziej perski i lepszy...

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

Przepisy na cztery osoby