

OPTY nr 002 - lipiec 2002 - Chłodnik na upały

Written by Krystyna Pasiowiec-Żurek

Monday, 01 July 2002 00:00 - Last Updated Tuesday, 20 July 2004 12:54

Chłodnik na upały (na 4 osoby)

Składniki:

- Kwaśne gęste mleko (najlepiej wiejskie takie które można kroić nożem) 800ml
- Śmietana słodka lub kwaśna 200ml
- Ogórki małosolne nie za mocno ukiszone obrane ze skórki, lub ogórki świeże 200g
- Koperki zielony po 1 łyżce na osobę
- Ząbek czosnku ugnieciony z niewielką ilością soli

Sposób przygotowania potrawy:

Do 4 miseczek rozdzielamy kwaśne mleko w kawałkach. Śmietanę mieszamy z utartym ogórkiem, koperkiem i czosnkiem. Tak sporządzonym sosem zalewamy kwaśne mleko w miseczkach. Schładzamy w lodówce przed podaniem na stół.

Smacznego!