

chłodnik nowogrodzki



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	50 dkg
włoszczyzna	1 pęczek
buraki	4 szt
sól	
rabarbar	40 dkg
zsiadłe mleko	6 szklanek
śmietana kwaśna	1 szklanka
koperek	2 pęczki
szczypiorek	1 pęczek
ogórki	3 szt małe
jajko ugotowane na twardo	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, włoszczyznę obieramy i myjemy. Gotujemy wywar z mięsa i włoszczyzny i pod koniec gotowania solimy i odcedzamy. Buraki obieramy myjemy i kroimy na plasterki. Przecedzony bulion gotujemy dodajemy buraki i trzymamy na małym ogniu kilka minut, nie gotujemy bo zupa straci kolor, następnie studzimy. Rabarbar myjemy i kroimy na kawałki i wyciskamy sok w sokowirówce. Ogórki obieramy kroimy i odciskamy nadmiar soku. Szczypiorek i koperek drobno siekamy a mięso kroimy w drobną kostkę. Przestudzony wywar przecedzamy, łączymy go zsiadłym mlekiem, wlewamy sok z rabarbaru tyle żeby chłodnik był kwaśny i śmietanę ubijamy trzepaczką przez kilka minut i schładzamy. Dodajemy mięso, ogórki, szczypiorek i koperek doprawiamy do smaku solą i ponownie schładzamy. Podajemy z jajkami na twardo.