



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Chłodnik z mleka zsiadłego

Do chłodnika dodaje się niekiedy upieczoną pokrajaną cielęciną lub szynkę.

Składniki:

- zsiadłe mleko, 6 szkl.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- koperek, 0.5 łyżecz.
- szczypiorek, 1 szt.
- ogórek , 1 szt.
- rzodkiew (pęczek), 1 szt.
- botwina, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Botwinę umyć, oczyścić, opłukać, pokrajać (buraczki w plasterki, listki — w paski szerokości ok. 1 cm), zalać niewielką ilością wrzącej wody, posolić, ugotować, ostudzić. Jaja ugotować, obrać, pokrajać na ćwiartki. Oczyszczone i umyte rzodkiewki oraz obrany ogórek pokrajać na plasterki. Szczypiorek oczyścić, umyć i drobno posiekać. Mleko rozbić trzepaczką, dodać do niego wystudzone buraczki razem z wywarem, jaja, posiekaną zieleninę, doprawić do smaku solą i cukrem. Część mleka można zastąpić śmietaną.

