



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)
Chłodnik litewski na kwaśnym mleku z botwinką

Na końcu do zupy można dodać śmietanę

Składniki:

- śmietana, 1 szkl.
- cukier, 1 łyżk.
- koper, 4 szt.
- szczypiorek, 2 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- ogórek , 2 szt.
- ocet, 0.5 l
- mleko, 2.5 l
- botwina, 25 dag

Sposób przygotowania:

Botwinę opłukać starannie pod wodą bieżącą, oczyścić i pokrajać drobno, zalać 1/2 litrem wrzącej wody, lekko zakwasić, ugotować, i ostudzić. Ogórki świeże umyć, obrać i poszatkować, kiszone poszatkować bez pobieraniaSzcypiorek, koperek opłukać, otrząsnąć, drobno pokrajać. Jaja ugotować na twardo, obrać, grubo posiekać. Młode, kwaśne mleko dobrze rozmącić mątewką, dodać do mleka zimną, ugotowaną botwinę razem z wywarem, jaja, ogórki i zieleninę pokrajaną, soli (i cukru) do smaku. Na końcu do zupy można dodać śmietanę. Podawać z chlebem lub ziemniakami.

