

Chlodnik - židovská kuchyně

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 dl kysané smetany

50 g kopru

200 g ředkviček

1,5 l kysaného mléka

sůl

cukr

400 g salátových okurek

50 g hořčice

1,5 kg mladé natě z červené řepy

5 vajec na tvrdo

50 g pažitky

Ingredience::

pepř

Postup

Postup přípravy: Nat' z řepy nakrájíme a s trochou vody uvaříme. Necháme vychladnout a smícháme s rozmíchaným mlékem se smetanou. Omyté okurky a ředvičky nastroháme na nudličky, pažitku a kopr nasekáme a vše přidáme do polévky. Zamícháme, ochutíme hořčicí, cukrem a pepřem. Vejce nakrájíme na kousky, dáme do talířů a zalejeme studenou polévkou.