

Chłodnik
Zuppa fredda



Ingredients

0.25 l di succo barbabietola o di cetrioli

0,25 l di panna acida

0.5 l di yogurt

1 media barbabietola

1 mazzetto di aneto

1 mazzetto di erba cipollina

1 cetriolo

1 mazzetto di ravanelli rossi

1 pizzico di zucchero a velo

sale, pepe

per servire: uova sode

Preparation

1. Mescolare un quarto di litro di succo di barbabietola o di cetrioli a con un quarto di litro di panna acida e mezzo litro di yogurt.
2. Preparare la zuppa rosa - abbiamo bisogno di un po' di succo di barbabietola fresco. Molto probabilmente non si può acquistare in drogheria. Poiché barbabietola è più simile a una patata piuttosto che ad un frutto succoso, lo spremiagrumi elettrico non sarà utilizzabile.
3. Aggiungere un po' di sale a piacere, e non dimenticare un pizzico di zucchero a velo. La zuppa dovrebbe essere leggermente acidula.
4. Aggiungere un grosso mazzo di aneto tritato e un mazzetto di erba cipollina tritata finemente.

5. Sbucciare un cetriolo fresco e tagliarlo a dadini. Tagliare un mazzo di ravanelli rossi a fette. Sia il cetriolo tagliato a dadini che i ravanelli affettati sono un altro complemento necessario per la preparazione del "chlodnik".
6. Il "Chlodnik" dovrebbe essere lasciato a insaporirsi in un posto freddo per circa 2-3 ore (mettetelo in frigo).
7. Quando è pronto, servire il "chlodnik" in ciotole con un uovo sodo, tagliato in quarti. Sia le uova che il chlodnik devono essere freddi.

Il chlodnik va mangiato freddo e senza l'aggiunta di carne. Tuttavia, alcune ricette prevedono l'aggiunta di piccoli pezzi di prosciutto, o arrosto di vitello. Il chlodnik viene servito come piatto principale ed è molto nutriente. Ci si può aggiungere un gambero cotto ma si uscirebbe dalla cucina tradizionale polacca. Deve essere sempre servito freddo (quasi direttamente dal frigorifero)

Note

Il Chlodnik, noto anche come "borscht freddo", è una zuppa tradizionale della cucina polacca e lituana. La zuppa viene servita fredda, come indica il nome. Il Chlodnik è ricco di vitamine, ha un buon retrogusto ed è molto rinfrescante.