

Литовский свекольник

2010-05-21 21:56:06



Этот холодный суп очень популярен в Литве, летом есть практически в каждом уважающем себя кафе или ресторане. Выпускаются даже специальный кефир и простокваша-для домашних свекольников.

Ингредиенты на 4 порции:

- 1,5 литра кефира, лучше всего жирностью 12%
- 500 гр свеклы или поллитровая банка маринованной свеклы
- 3 средних огурца
- 8 яиц
- Небольшой пучок укропа
- 5-6 перьев зеленого лука
- Соль, сахар - по вкусу

Сырую свеклу заверните каждую по отдельности в несколько слоев фольги и запеките в разогретой духовке до 190 градусов до готовности, 1 ч. Остудите, очистите и натрите на крупной терке. Положите свеклу в кастрюлю, залейте небольшим количеством холодной воды так, чтобы она только прикрывала свеклу. Доведите до кипения на среднем огне, готовьте 5 минут. Остудите, поставьте в холодильник на 1 час. Если свекла маринованная, порежьте её соломкой и, если любите поострее, добавьте маринад от свеклы.

Яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы. 4 яйца мелко порубите, оставшиеся 4 разрежьте пополам.

Огурцы очистите от кожуры, натрите на крупной терке или мелко порежьте. Зелень измельчите.

В кастрюлю со свеклой добавьте огурцы, рубленые яйца, зелень. Залейте очень холодным кефиром. Посолите, добавьте сахар по вкусу. Разлейте по охлажденным тарелкам. В середину каждой тарелки положите половинки яйца.

Совет Гастронома:

Этот свекольник обычно подают с горячей вареной картошкой и зеленью. К сожалению, кефир 12% продается только в Литве. Чтобы наш самый жирный кефир 3,5% довести до нужной кондиции, добавьте в него сметану.

Готовим вместе с Нямой

Литовский свекольник

Источник: Книга Гастронома (Про яйца и молоко)

© www.njama.ru