

ZUPPE E MINESTRE

Cha?adnik alla Miensk

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 ½ l d'acqua
200g di acetosella
300g di barbabietole
2 cetrioli freschi
1 uovo
100g di cipollotti
2 tazze di yogurt
2 cucchiaini di panna acida
1 cucchiaino di zucchero
aneto
sale

PREPARAZIONE

1 Bollite l'acetosella pulita e sminuzzata in acqua salata bollente e fate, successivamente raffreddare. Bollite, a parte, le barbabietole intere in acqua e aceto.

Al brodo ottenuto con l'acetosella, aggiungetevi i cipollotti sminuzzati e frizionati con il

sale e il tuorlo, i cetrioli freschi tagliati a striscioline e le barbabietole.

Successivamente incorporate il liquido di cottura delle barbabietole sbattuto con un frustino con l'albume, lo zucchero e lo yogurt.

Condite il chařadnik già pronto con la panna acida e cospargete il tutto con l'aneto sminuzzato.