

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa fredda

LUOGO: Europa / Lituania

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



INGREDIENTI

½ litro di latte kefir o cagliato
1 litro d'acqua per la cottura
100g di panna acida
2 cetrioli
mazzetto di foglie di cipolla
mazzetto di foglie di barbabietola
un mazzetto di aneto
2 uova
sale

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere le foglie di barbabietola e lasciarle raffreddare. Mettere i cetrioli tagliati, le foglie di cipolla, l'aneto e l'uovo sodo nella casseruola. Aggiungere tutto il liquido di cottura con le foglie di barbabietole rosse, la panna acida, il sale e il latte kefir (latte cagliato). Quindi miscelare accuratamente.

Mangiare questa zuppa con patate lesse.

NOTE

E' possibile sostituire le foglie di barbabietole con le barbabietole tagliate o foglie di sauro. E' un piatto eccellente per i caldi giorni estivi. Non conservare questo piatto per 2 giorni, potrebbe deteriorarsi il gusto.