Chłodziec

Dawny chłodnik z kwaśnej śmietany i kwasu ogórkowego, z rakami, pieczonym drobiem, ogórkami i młodą botwiną, według osiemnastowiecznej receptury Paula Tremo.

6 porcji



Składniki

- **720g** kwaśna śmietana 18%
- **30ml** sok z cytryny
- **150g** pieczona pierś z kurczaka, pokrojona w kostkę
- **2** ogórki świeże, obrane i pokrojone w kostkę
- **15g** koperek, drobno posiekany
- **¼ łyżeczki** biały pieprz
- **120ml** zalewa z ogórków kiszonych
- **120g** szyjki rakowe, ugotowane
- **2** ogórki kiszone, obrane i pokrojone w kostkę
- **150g** liście i łodygi botwiny, drobno pokrojone
- **15g** szczypiorek, drobno posiekany
- sól, do smaku

Sposób przygotowania

1. Zagotuj niewielki garnek lekko osolonej wody. Dodaj pokrojoną botwinę i gotuj przez 2–3 minuty, tylko do zmiękнięcia. Odcedź i całkowicie ostudź.
2. W dużej misce wymieszaj kwaśną śmietanę z zalewą z ogórków kiszonych i sokiem z cytryny na gładką masę.
3. Dodaj szyjki rakowe, pieczonego kurczaka, ogórki kiszone, świeże ogórki oraz ostudzoną botwinę.
4. Dodaj koperek i szczypiorek. Dopraw białym pieprzem i solą.
5. Delikatnie wymieszaj, przykryj i schładzaj przez co najmniej 2 godziny.
6. Podawaj bardzo zimny.

Paweł Tremo