

Okroschka

(russische kalte Suppe)

Zutaten:

500g gekochte Kartoffeln

600g Geflügel - Fleischwurst

5 gekochte Eier

1 große Gurke

1 Lauchzwiebel

100g Petersilie

600g Schmand

1 Liter Buttermilch

Saft aus 2 gepressten Zitronen

1 Liter stilles Wasser

Salz beliebig



Ablauf:

- gekochte Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden
- Fleischwurst und Gurke auch in Würfelform dazugeben
- die gekochten Eier schälen und auch in der selben Größe schneiden
- Lauchzwiebel und Petersilie schneiden und auch dazugeben
- Schmand und Buttermilch hinzufügen
- alles mit Löffel vermischen
- Saft aus zwei Zitronen reinpressen
- mit stillem Wasser auffüllen
- wieder mit Löffel alles gründlich umrühren
- Salz nach Geschmack untergeben

Приятного аппетита