



CHŁODNIK Z BURAKA

Piotr Papież
autor przepisu

Liczba porcji: 4

SKŁADNIKI

Bulion warzywny **1 l** • Burak czerwony **2 kg** • Czosnek **1 szt.**

Jogurt naturalny **300 ml** • Botwina **1 pęczek** • Wino czerwone **200 ml**

Miód **100 ml** • Algin **0,5 g** • Mleko • Jaja **4 szt.** • Szyjki rakowe **200 g**

Masło **100 g** • Olej **200 ml** • Koper **2 pęczki** • Ogórek zielony **2 szt.**

Rzodkiewka **1 pęczek** • Liście i kielki - do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CHŁODNIK

Ugotuj tradycyjny barszcz czerwony (na bazie bulionu warzywnego z listy podanych składników, wykorzystując buraki i czosnek), następnie odcedź całość i zabil jogurtem.

BOTWINKA

Zredukuj wino czerwone z miodem, tuż przed podaniem dodaj posiekaną botwinę, lekko całość przesmaż.



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

RAVIOLI Z JOGURTU

Jogurt wymieszaj z odrobiną mleka, przelej do dyspensera i wstrzyknij do wody alginowej (proporcje: na 1 litr wody 5 g alginu, razem zmiksuj).

OLIWA KOPERKOWA

Olej podgrzej do temp. 65°C i zmiksuj z koprem.

ŻÓŁTKO

Jaja gotuj przez 1 godz. w temp. 65°C, następnie oddziel białka od żółtek.

SZYJKI RAKOWE

Szyjki rakowe usmaż na maśle z czosnkiem.

OGÓREK

Ogórka cienko pokrój na maszynie, zamarynuj w oliwie koperkowej i zwiń w rulon.

RZODKIEWKA I BURAK

Rzodkiewkę i buraka pokrój cienko na maszynie i wsadź do wody z lodem.

SPOSÓB PODANIA

Do talerza nalej chłodnik, następnie nałóż botwinę, szyjki rakowe, żółtko oraz ravioli z jogurtu. Uzupełnij kompozycję ogórkiem, rzodkiewką, burakiem oraz oliwą koperkową. Chłodnik udekoruj według uznania.