



Kylmä kaljakeitto (Botvinja)

Aineet: 1,5 tl kaljaa
1 lasillinen keitettyä suolaheinää
1 lasillinen kuumalla vedellä valettuja nokkosia
3 nuorta punajuurta naatteineen
1 iso tuore kurkku
1 rkl sinappia
1/2 lasillista sipulia
1 tl sokeria
500 g kalaa
4 rapua
etikkaa
piparjuurta
sitruunan mehua ja kuori

Valmistus: Punajuuret ja naatit keitetään erikseen. Suolaheinää keitetään 3 minuuttia. Nuoret nokkoset huuhdellaan ensin kylmällä vedellä ja sitten kuumalla vedellä. Mausteruohot pienitään ja niihin lisätään punajuuret ja suolalla maustettu sipuli.

Raastettu sitruunan kuori maustetaan sokerilla ja lisätään mehu, sinappi, piparjuuri, suola ja vähän kaljaa ja sekoitetaan. Lisätään loppu kalja ja sekoitetaan naatti-nokkos-massaan. Pala sampea ja lohta keitetään vähässä vedessä sipulin, pippurin etikan ja laakerinlehden kanssa 10 minuuttia.

Pala sampea ja lohta keitetään vähässä vedessä sipulin, pippurin etikan ja laakerinlehden kanssa 10 minuuttia. (Suolattua tai savustettua kalaa keitetään vain 2-3 minuuttia).

Botvinja on työteliäs ruokalaji ja siksi sitä valmistetaan harvoin. Se tarjoillaan poikkeavasti: liemi erikseen ja kala jäämurskan kanssa erikseen. Botvinjaa varten katetaan kaksi lusikkaa ja haarukka. Haarukalla otetaan kalaa, lusikalla syödään lientä ja toisella lusikalla laitetaan keittoon jäämurskaa, että se pysyisi kylmänä.