
Żur owsiany ze śmietaną i serem

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1351 razy.

ok. 1/2 litra zakwasu
3 dkg mąki
wywar z ziemniaków
15 dkg białego sera
przegotowana woda
sól
20 dkg śmietany
zielony koperek

Odcedzić wywar z ziemniaków, dodać zakwasu owsianego do smaku, dopełnić wrzącą wodą (do 1 1/4 litra) i zagotować. Wymieszać mąkę ze śmietaną, wlać do zupy, zagotować, posolić do smaku. Przed wydaniem do zupy dodać pokruszony ser i zielony, drobno pokrajany koperek. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD