
Chłodnik ze zwarzonego mleka z koperkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1612 razy.

2 litry zwarzonego mleka
3 łyżki siekanego zielonego koperku
2 łyżki mąki
sól
1/4 litra śmietany

Zwarzone mleko bardzo starannie rozbić , aby grudki sernika były jak najmniejsze, zagotować . Do śmietany dodać mąkę, wymieszać , wlać na wrzące mleko, zagotować , odstawić . Zupę posolić i ostudzić ; przed wydaniem dodać do niej opłukany i posiekany zielony koperek, i bardzo lekko zakwasić . Podawać z gorącymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD