
Chodnik z serwatki z koperkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1571 razy.

1/2 litra serwatki z młodego mleka zsiadłego
sól
zakwas burakowy lub ogórkowy kiszony wraz z papryką
2 łyżki mąki
1/2 szklanki śmietany
zielony koperek

Serwatkę zagotować . Wrzącą serwatkę podprawić mąką i śmietaną, zagotować odstawić i ostudzić . Do zupy dodać zakwas burakowy lub ogórkowy do smaku (ok. 1/2 litra), posolić , dodać opłukany, posiekany zielony koperek. Podawać z gorącymi ziemniakami lub chlebem. Uwaga: zupę tę można też podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD