



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Chłodnik ze zwarzonego mleka z koperkiem

Podawać z gorącymi ziemniakami

Składniki:

- rzodkiew (pęczek), 1 szt.
- mąka , 2 łyżk.
- śmietana, 0.25 l
- sól, 1 szczypta
- koper, 3 łyżk.
- mleko, 2 l

Sposób przygotowania:

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

