



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

### **Żur owsiany ze śmietaną i serem**

Podawać z ziemniakami pokruszonymi serem żółtym.

☒ na Wielkanoc

#### **Składniki:**

- wywar, 0.5 l
- woda, 0.5 l
- śmietana, 20 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- koper, 1 łyżk.

#### **Sposób przygotowania:**

Ocedzić wywar z ziemniaków, dodać zakwasu owsianego do smaku, dopełnić wrzącą wodą i zagotować. Wymieszać mąkę ze śmietaną i przecierem, wlać do zupy, zagotować, posolić do smaku.

