



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

Chłodnik z serwatki z koperkiem

zupę tę można też podawać na gorąco

Składniki:

- mąka , 2 łyżk.
- śmietana, 0.5 szkl.
- koncentrat z buraków ćwikłowych, 0.5 l
- koper, 2 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- serwatka, 0.5 l

Sposób przygotowania:

Serwatkę zagotować. Wrzącą serwatkę podprawić mąką i śmietaną, zagotować odstawić i ostudzić. Do zupy, dodać zakwas burakowy lub ogórkowy do smaku (ok. 0.5 litra), posolić, dodać opłukany, posiekany zielony koperek. Podawać z gorącymi ziemniakami lub chlebem.

