



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

Chłodnik owsiany na serwatce

Podawać z ziemniakami polanymi masłem

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- ser biały, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- śmietana, 20 dag
- zakwas owsiany, 0.5 l
- serwatka, 0.75 l

Sposób przygotowania:

Zagotować serwatkę, wlać rozmieszany i przecedzony żur, zagotować. Śmietanę wymieszać z mąką, wlać do wrzącego żuru, zagotować, dodać sól do smaku. Przed podaniem włożyć pokruszony ser i drobno pokrajany koperek. Podawać z młodymi ziemniakami posypanymi zieloną pietruszką z masłem, lub witaminizowaną margaryną.

