



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Mizeria ze śmietaną i koprem

Najlepsza ze wszystkich mizerii

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- ogórek , 60 dag
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- posiekany koper, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Ogórki opłukać pod bieżącą wodą, obrać, pokrajać w cieniutkie krążki lub zszatkować na szatkownicy. Posolić, a gdy zwilgotnieją, połączyć po wierzchu śmietaną, posypać koperkiem. Jeżeli potrzeba, dokwasić.

