

Serownik białoruski

MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kwaśne mleko	4 litry
masło	30 dkg
jajko	2 sztuki
biały ser	10 dkg
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kwaśne mleko wstawić do nagrzanego piekarnika na 10-15 minut. Gdy mleko się zetnie, odlać serwatkę. Do masy twarogowej wbić jajka, dodać roztarte masło i pokrojony w kostkę ser, osolić, przełożyć do natłuszczonej brytfanki i zapiec. Serownik podawać gorący ze zsiadłym mlekiem, kefirem lub śmietaną i ugotowanymi w łupinach ziemniakami oraz surówkami.