

Mizeria klasyczna



MATI13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki 6
mleko 1 litr
sól
pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

To przepis na mizerie taka, jaka robiono kilkadziesiąt lat temu. Dzień wcześniej do garnka wlewamy mleko (prosto od krowy) i wstawiamy do lodówki. ogórki obieramy ze skórki i drobno szatkujemy. Na mleku w czasie nocy wytworzy się śmietana którą dokładnie zbieramy za pomocą łyżki a następnie dodajemy do ogórków. całość doprawiamy solą i pieprzem do smaku