

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa sarbushka

LUOGO: [Europa](#) / [Moldavia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

- 3 bicchieri d'acqua
- 5 bicchieri di siero di latte
- 1 cucchiaio di burro
- 2 cucchiaini di farina di mais
- 2 carote
- 2 cipolle
- 4 patate
- sale
- 1 cucchiaio di finocchio tritato

### PREPARAZIONE

- 1 Portate l'acqua ad ebollizione e versateci la farina, quindi lasciate cuocere fino a quando la farina sarà cotta. A questo punto versatevi le cipolle tritate, le carote e le fette di patate. Prima di terminare la cottura aggiungetevi il siero di latte, il burro fuso ed il sale. Per servire, cospargete la zuppa con il prezzemolo tritato in ciotole di ceramica.