

ZUPPE E MINESTRE

## Žur al latte

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- ¾ l di farina d'avena sciolta in acqua
- ½ l di latte bollito caldo
- ½ tazza di panna acida
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaio di aneto tritato
- sale

### PREPARAZIONE

**1** Fate bollire l'acqua con la farina d'avena sciolta insieme ai semi di cumino, bollite per qualche minuto, cospargete di aneto tritato e aggiungete il sale.

Miscelate la panna acida con il latte, versate il composto nello Žur appena ottenuto e mescolate bene.

Servite a parte le patate bollite condite con burro fuso.