

Poliwka

Składniki:

- serwatka lub maślanka z mleka krowiego. Mleko pochodzi od krów własnych lub krów z sąsiadujących gospodarstw znajdujących się na terenie wsi Bronisław
- śmietana z mleka krowiego, mleko – jw.
- mąka pszenna z lokalnego młyna w Krzywosądku
- ryż biały – zakupiony w sklepie
- woda
- sól – zakupiona w sklepie

Wykonanie:

Do saganka wlać odrobinę wody (ok. 1 szklanki), zagotować. Na gotującą wodę wrzucić 1 łyżkę ryżu. Po rozgotowaniu (rozklejeniu) ryżu dodać $\frac{3}{4}$ litra serwatki lub maślanki. Zagotować.

Przygotować zaklepkę – ok. 1-2 łyżki mąki pszennej rozprowadzić w $\frac{3}{4}$ szklanki mleka. Zagotowaną serwatkę z ryżem doprawić zaklepką. Osolić do smaku, zagotować. Po zagotowaniu odstawić z pieca.

Dodać śmietany w zależności od upodobania, można do całości zupy w saganku lub bezpośrednio na każdy talerz kilka łyżek.

Do talerzy rozkruszyć biały ser zalać gorącą poliwką.

Lucyna Zacharek, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobrze, (powiat radziejowski)