

Żegocińska trzęsionka na serwatce to potrawa, której recepturę przekazywały sobie kobiety z pokolenia na pokolenie. Od wielu lat wpisana jest na tradycyjną listę dań serwowanych w żegocińskich domach. Niepowtarzalny smak zapewniają naturalne składniki, wykorzystywane z gospodarstwa domowego (jajka, serwatka, chrzan, kielbasa wiejska, śmietana). Danie to podawane jest bardzo często przez gospodynie z Koła Gospodyń Wiejskich w Bytomsku, podczas: festynów plenerowych, na Małopolskiej Giełdzie Agroturystycznej i imprezach okolicznościowych.

Żegocińska trzęsionka na serwatce

Przepis na 4 porcje:

1 l serwatki

1 szklanka wody

1 łyżka chrzanu

1 łyżka vegety

1 łyżka śmietany

1 żółtko

1 łyżeczka mąki

sól, pieprz

2 ząbki czosnku

20 dkg kielbasy wiejskiej

2 jajka

Wykonanie:

Serwatkę zagotować z wodą, następnie dodać chrzan i vegetę.

Śmietanę, żółtko, mąkę i ¼ szkl. wody, wymieszać a potem wlać do serwatki i wszystko zagotować. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem. Na talerz pokroić w plasterki kielbasę i jajka. Tak przygotowany talerz zalać przygotowaną trzęsionką. Na koniec posypać posiekaną pietruszką.

Smacznego!