
Gęsta zupa z żytniej mąki

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1093 razy.

1,5 szklanki grubo zmielonej żytniej mąki
2 łyżki masła
szczypta soli
szklanka bitej
słodkiej śmietanki
pół szklanki konfitur

Zagotować 3 l wody z dodatkiem masła i soli. Powoli, cienką stróżką wsypać mąkę żytnią i - ciągle mieszając - gotować . Powinno się uzyskać konsystencję rzadkiego kisielu. Podawać na gorąco z bitą śmietaną i konfiturami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD