
Wywar z owoców jako podstawa do zup

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1524 razy.

1 1/4 litra wody
60 dkg owoców

Przyprawy:
2 goź dziki
cynamon
skórka cytrynowa itp.

Owoce opłukać starannie pod bieżącą wodą, przekrajać na kilka części nie obierając ich. Zalać wrzącą wodą, dodać przyprawy, ugotować szybko na silnym ogniu, pod przykryciem. gdy owoce ugotują się, przecedzić je i przetrzeć przelewając wywarem. Wywar z przetartymi owocami podprawić według przepisu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD