
Zupa z dyni z zacierką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1510 razy.

2 litry mleka
50 dkg pokrajanej dyni
5 dkg cukru
1/2 łyżeczki zmiążdżonych nasion śliwek

Zacierka:

20 dkg mąki
2 jaja
2 łyżki wody
sól

Dynię obrać , oczyścić z nasion i strzępków, drobno poszatковать , dodać 1/2 litra wody, ugotować i rozetrzeć na miazgę. Sporządzić zacierkę. Dla chorych zacierkę posiekać drobniutko. Zagotować mleko, do mleka włożyć zacierkę razem z mąką i mieszając ugotować na brzegu kuchni ostrożnie, aby zupa nie przypaliła się. Gdy zacierka jest miękka, do zupy dodać rozgotowaną dynię, trochę soli i cukru do smaku, dla zapachu dodać rozgniecione nasiona śliwek (pestki ze śliwek potłuc, wybrać nasiona i rozgnieść je na deseczce). Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 1/2 litra. Porcja dla chorych oblicza się na 1/4 litra.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD