
Zupy owocowe czyste

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1406 razy.

Do sporządzania zupy owocowej czystej nie nadają się poziomki, truskawki, borówki brusznice. Zupy czyste ze wszystkich innych owoców sporządza się w ten sam, podany niżej sposób. Ilość cukru do zupy zależy na jest od kwasoty owoców. Najwięcej cukru trzeba dodać do zupy z wiśni lub agrestu.

60 dkg owoców
15 dkg rokitnika lub 6 dkg przecieru z czarnej porzeczki lub 2 łyżki utartych z cukrem surowych owoców róży
1 i 1/2 litra wody
2 dkg mąki ziemniaczanej
15-20 dkg cukru

Owoce starannie opłukać, jagody wsypać do cedzaka i opłukać je pod bieżącą wodą; owoców jak jabłka nie obierać, pokrajać na części. Wodę zagotować, włożyć owoce, ugotować szybko na silnym ogniu, pod przykryciem. Wywar odcedzić, owoce szybko przetrzeć przez włosiane sito, przelewając wywarem. Mąkę wymieszać z zimną wodą. Wywar zagotować, wlać mąkę ziemniaczaną z wodą, zamieszać, zagotować, dodać cukier do smaku. Zupę owocową czystą można podawać na gorąco lub po ostudzeniu. Studzić szybko, pod przykryciem, w zimnej wodzie. Sporządzać na krótko przed podaniem. Zupy owocowe o małej zawartości witaminy C uzupełnić dodatkiem owoców wysokowitaminowych. Podawać z grzankami, kluskami, ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD