
Zupy owocowe ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1408 razy.

Do sporządzenia zupy owocowej ze śmietaną nie nadają się poziomki i borówki-brusznice. Najsmaczniejsze są zupy z owoców mieszanych. Zupę ze śmietaną ze wszystkich innych owoców sporządza się w ten sam sposób. Ilość cukru do zupy zależy od kwasoty owoców. Najwięcej cukru trzeba dodać do zupy z wiśni lub agrestu.

60 dkg owoców
1 1/2 litra wody
szklanka śmietany
3 dkg mąki pszennej
ok. 20 dkg cukru (5 dkg rokitnika lub 6 dkg przecieru z czarnej porzeczki lub 2 łyżki utartych z cukrem surowych owoców róży)

Wywar i przecier z ugotowanych owoców sporządzić jak do zup owocowych czystych. Przecier zagotować, podprawić śmietaną wymieszaną z mąką, mieszając zagotować, dodać cukier do smaku. Zupy owocowe ze śmietaną można podawać na gorąco lub po ostudzeniu. Studzić szybko pod przykryciem, w zimnej wodzie. Sporządzić na krótko przed podaniem. Zupy owocowe o niskiej zawartości witaminy C uzupełnić przed podaniem wysokowitaminowymi dodatkami. Podawać z grzankami, kluskami, ziemniakami, ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD