
Polewka z powideł lub z przecieru jabłecznego

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1544 razy.

5 łyżek gęstych powideł śliwkowych lub 25 dkg pasteryzowanego przecieru jabłecznego (1 żółtko)
skórka z cytryny(i sok z cytryny lub pomarańczy)
cukier do smaku
1 1/2 litra wody
20 dkg śmietany

Do wrzącej wody włożyć powidła lub przecier jabłeczny, rozgotować i odstawić. Śmietanę wymieszać z żółtkiem, wlać do rozgotowanych powideł, dodać skórkę i sok z cytryny lub pomarańczy do smaku. Zupę dosłodzić. Podawać z grzankami (lub ziemniakami).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD