

---

# Zupa z jabłek lub gruszek z owocami róży, podprawiona śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1344 razy.

40 dkg jabłek kompotowych  
3 dkg mąki  
20 dkg surowych owoców róży  
10-15 dkg cukru  
20 dkg śmietany

Jabłka lub gruszki i owoce róży umyć , opłukać . Owoce róży zalać połową wrzącej wody przeznaczonej na zupę, szybko ugotować pod przykryciem, przecedzić i mocno odcisnąć na cedzaku. Inne świeże owoce o wysokiej zawartości witaminy C (porzeczki, rokitnik itp.) gotować razem z podstawowym surowcem i razem z nim przetrzeć . Jabłka lub gruszki pokrajać , zalać drugą połową wrzącej wody przeznaczonej na zupę, szybko ugotować pod przykryciem, przetrzeć i przecier zagotować . Śmietanę wymieszać z mąką, wlać do wrzącego przecieru, zagotować , do zupy dodać wywar z róży i cukier do smaku. Podawać zaraz po ugotowaniu, z grzankami z bułki w kromkach, makaronem, ryżem itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD