
Zupa ze śliwek suszonych wzbogacona pasteryzowaną czarną porzeczką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1372 razy.

20 dkg śliwek suszonych niedymionych
6 dkg pasteryzowanego przecieru z czarnej porzeczki
20 dkg śmietanki
ok.25 dkg cukru
3 dkg mąki
(skórka cytrynowa)

Śliwki umyć w ciepłej wodzie i namoczyć na kilka godzin w zimnej, przegotowanej wodzie. Gdy śliwki napęcznieją, wlać je wraz z wodą, w której moczyły się, do wrzącej wody odmierzonej na zupełną, chwilę gotować i przetrzeć przelewając wywarem. Śmietankę wymieszać z mąką, wlać do wrzącego wywaru, zagotować. Przed wydaniem wymieszać z porzeczkami, posłodzić do smaku (dodać surową skórkę cytrynową). Jest to zupa zimowa, podawać ją więc gorącą (zaraz po ugotowaniu) z grzankami, makaronem, sypkim ryżem itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD