
Zupa z malin lub jeżyn

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1292 razy.

40 dkg malin lub jeżyn

3 dkg mąki

20 dkg śmietany

ok. 15 dkg cukru

Zagotować odmierzoną ilość wody (1 1/2 litra). Śmietaną wymieszać z mąką, wlać do wrzącej wody, zagotować i odstawić. Maliny lub jeżyny opłukać natryskując wodą (przez sitko), osączyć, przetrzeć. Przecier wlać zaraz do wody podprawionej śmietaną, dodać cukru do smaku. Zupę podawać gorącą lub zimną (wtedy studzić ją szybko w zimnej wodzie, pod przykryciem). Podawać z grzankami w kromkach, kruchymi paluszkami, biszkoptami itp. W ten sposób sporządza się zupy z cierpkimi pestkami (oprócz malin i jeżyn - truskawki, poziomki).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD