

---

# Zupa piwna z twarogiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1514 razy.

5 szklanek piwa jasnego,  
łyżka mąki ziemniaczanej,  
szklanka śmietany,  
łyżka masła,  
20 dag cukru,  
2 żółtka,  
goź dziki,  
sól,  
cynamon,  
25 dag twarogu

Zagotować piwo z dodatkiem 1,5 szklanki wady. Sporządzić zawiesinę z mąki ziemniaczanej i śmietany, wlać do zagotowanego piwa. Wsypać cukier, dodać goź dziki, trochę soli i zaciągnąć żółtkami roztartymi z masłem. Na talerze kłaść kawałki twarogu i zalewać gorącą zupą; natychmiast po przyrządzeniu podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD