
Zupa piwna z twarogiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1540 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