
Zupa z wina czerwonego

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1500 razy.

3 żółtka,
20 dag cukru,
łyżka mąki ziemniaczanej,
3 szklanki wina czerwonego,
goź dziki,
cynamon

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać mąkę ziemniaczaną. Wino zagotować w emaliowanym naczyniu z dodatkiem wody (szklanka) i goź dzikami. Do żółtek dodać 2 łyżki wina i zaciagnąć nimi zupę; gdy trochę zgęstnieje - odstawić. Podawać z biszkoptami lub sucharkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD