
Zupa śliwkowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1464 razy.

70 dag śliwek,
30 dag cukru,
szklanka śmietany,
łyżka mąki ziemniaczanej,
goź dziki,
paczka cukru waniliowego

Śwki umyc , usunąć pestki i rozgotować , następnie przetrzeć przez sito. Sporządzić zawiesinę z mąki i wody, wlać do zupy, zagotować , dodać cukier i zmielone korzenie. Gdy zupa ostygnie, wlać śmietanę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD