

---

# Zupa śliwkowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1415 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