
ZUPA WIŚNIOWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1518 razy.

60 dag wiśni,
30 dag cukru,
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej,
szklanka śmietany,
paczka cukru waniliowego,
cynamon

Opłukane i obrane wiśnie wrzucić do małej ilości wrzącej wody. Zagotować. Gdy będą miękkie - przetrzeć je przez sito. Dopełnić odpowiednią ilością wody. Zupę ostudzić, zaprawić zawiesiną z mąki i wody, zagotować, dodać przyprawy, ostudzić, następnie zabielić śmietaną. Podawać z biszkoptami, kluskami krajany lub grzankami z bułki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD