

---

# ZUPA WIŚNIOWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1459 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