
Zupa z jabłek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1447 razy.

70 dag jabłek (kwaśne odmiany)
łyżeczka otartej skórki cytrynowej
2 łyżki cukru
łyżka mąki ziemniaczanej
bita śmietana

Jabłka pokrajać w ósemki usunąć gniazda nasienne, zalać wodą (1 l), dodać cukier oraz skórkę cytrynową i gotować. Gdy jabłka będą miękkie, przetrzeć je przez sito i zagotować, dodając dokładnie rozmieszaną w małej ilości zimnej wody mąkę ziemniaczaną. Zupę którą podaje się na gorąco, przybrać "czubem" z bitej śmietany. Osobno podać sucharki lub grzanki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD