
Zupa piwna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1556 razy.

2 szklanki piwa
szklanka mleka
jajko
łyżka mąki ziemniaczanej
2 łyżki cukru
szczypta mielonego cynamonu
łyżka cukru pudru

Mleko zagotować , dodając cukier i cynamon. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z małą ilością zimnej wody i dodać do gorącego mleka - ciągle mieszając - aby płyn zgęstniał. Nadal wciąż mieszając wlać piwo i postawić na ogniu, aby zupa była bardzo gorąca, lecz nie zagotowała się. "Zaciągnąć " ją żółtkiem. Białko ubić na bardzo sztywną pianę, dodając pod koniec cukier puder. Małą łyżeczką kłaść porcje piany na gorącą zupę i przykryć naczynie na kilka minut, co wystarczy, aby kluseczki ścięły się.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD