
Zupa z czarnego chleba

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1414 razy.

6 kromek czarnego chleba
1 l rosółu drobiowego z kostki
skórka z połowy cytryny
szczypta utartej gałki muskatołowej
szczypta sproszkowanego cynamonu
2 łyżki cukru pudru
1/2 l ciemnego piwa
pół szklanki śmietany

Do wazy włożyć kromki chleba. W rondlu zagotować rosół, dodając utartą skórkę cytrynową, gałkę muskatołową, cynamon, cukier i piwo. Gotować ok.10 min, po czym przelać do wazy. Obok podać w sosierce kwaśną śmietaną, którą przyprawia się zupę na talerzach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD