
Zupa z dyni z zacierką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1475 razy.

50 dag obranej dyni

2 l mleka

5 dag cukru

4 pestki ze śliwek

sól

Zacierki:

20 dag mąki

2 jajka

ok. 2 łyżek wody

sól

Obraną dynię oczyścić z nasion, drobno poszatkować, zalać 2 szklankami wody, ugotować i rozetrzeć na miazgę. Zrobić zacierki: mąkę zagnieść z jajkami, solą i niewielką ilością wody na twarde ciasto, wyrobić, posiekać nożem na drobniutkie kawałki lub zetrzeć na tarce o dużych otworach; następnie kluseczki przesypać mąką, aby się nie skleiły. Zagotować mleko, wrzucić zacierki i mieszając ugotować na wolnym ogniu. Gdy są już miękkie, dodać miazgę z dyni, sól i cukier do smaku oraz rozgniecione nasiona śliwek (pestki potłuc, wyjąć nasiona i rozgnieść na fajansowej płytce).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD