
Zupa piwna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1532 razy.

butelka (ok. 1/3 l) jasnego piwa
butelka piwa ciemnego
skórka z pomarańczy
2 łyżki cukru
żółtko
3 łyżki mleka
sól
2 łyżki mąki

Piwo zagotować ze skórką pomarańczową. Łyżkę mąki rozmieszać w mleku, dodać do piwa. Żółtko rozmieszać z resztą mąki, dodając trochę mleka, po czym wlać do zupy. Całość zagotować i zestawić z ognia. Podawać zupę z ciemnym, słodkim pieczywem (piernik, pumpernikiel).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD