

---

# Zupa piwna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1509 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