
Zupa cytrynowa na zimno

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1471 razy.

Kuchnia węgierska

2 cytryny

1/8 l białego wina

6 żółtek

3-4 filiżanki wody

ok. 100 g cukru

Cytryny dobrze umyć, zetrzeć z nich skórkę i dodać ją do jednolitej masy ukłębzonej z żółtek, cukru i wyciśniętego z cytryn soku. Zalać masę białym winem wraz z wodą i stale mieszając, gotować aż do uzyskania konsystencji kremu. Po wystygnięciu wstawić zupę do lodówki, podawać, kiedy będzie zimna jak lód.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD