
Zupa jabłeczna na zimno

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1518 razy.

Kuchnia węgierska
600 g kwaśnych jabłek
2 filiżanki kwaśnej śmietany
3-4 łyżki cukru
2 żółtka
szczypta cynamonu
skórka z cytryny
1 łyżka mąki
sok z cytryny

Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cienkie plastry i gotować do miękkości w ok. 1 1/2 l wody razem z cukrem, cynamonem i kawałkiem skórki z cytryny. Mąkę wymieszać z kwaśną śmietaną, zagęścić nią zupę i jeszcze raz zagotować. Żółtka wbić do wazy i wlać na nie ciepłą zupę. Po wystygnięciu przyprawić zupę do smaku sokiem z cytryny i wstawić do lodówki. Podawać na stół, kiedy będzie zimna jak lód. W ten sam sposób można przyrządzić zupę wiśniową lub czereśniową. Wtedy należy usunąć pestki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD