
Zupa malinowa surowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1445 razy.

Kuchnia węgierska

500 g malin

1 mała filiżanka słodkiej śmietany

150 g cukru pudru

grozek ptysiowy

Owoce starannie umyć i dokładnie odsączyć, potem przełożyć je do porcelanowej lub kamiennej miski, posypać cukrem i trzymać pod przykryciem 3-4 godz. Następnie dolać słodką śmietanę i wymieszać ją z owocami. Wstawić zupę do lodówki i podawać, kiedy będzie zupełnie zimna, z groszkiem ptysowym. W ten sam sposób przyrządzić można zupę z porzeczek lub czarnych jagód.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD