
Zupa oszwabka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2859 razy.

2 łyżki mąki,

1250 ml mleka,

2 goź dziki,

cynamon,

3/4 szklanki cukru,

3 migdały,

2 żółtka,

grzanki

Mąkę wsypać na patelnię i zrumienić, mieszając, na jasnozłoty kolor. Przełożyć mąkę do naczynia i wlewać stopniowo zimne mleko, mieszając bez przerwy, aby nie utworzyły się kluski. Włożyć korzenie i gotować ok. 10 min. Zupę precedzić, dodać cukier i obrane, starte migdały, zagotować, zdjąć z ognia. Żółtka rozetrzeć, dodać parę łyżek gorącej zupy i mieszając połączyć z pozostałą ilością zupy. Nie gotować. Oddzielnie ususzyć grzanki z masłem i podawać do zupy.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>