
Zupa jabłkowa 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2720 razy.

150g jabłek,

350 ml wody,

40g cukru,

5g mąki ziemniaczanej,

30g śmietany

Zagotować wodę. Jabłka umyć , podzielić na ć wiatki, usunąć ogonek i pozostałości kielicha, wrzucić do wrzącej wody, rozgotować pod przykryciem. Z mąki i wody sporządzić zawiesinę. Przetrzeć jabłka przelewając wywarem, zagotować , zestawić z płyty. Wlać zawiesinę mąki mieszając, postawić ponownie na płycie, zagotować . Do śmietany wlać kilka łyżek gorącej zupy stale mieszając. Po dokładnym rozcieńczeniu śmietany wlać ja do zupy i zamieszać . Doprawić potrawę do smaku.

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