
Zupa truskawkowo-porzeczkowa zabieleną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2195 razy.

25 dag truskawek,

25 dag porzeczek,

10 dag cukru,

1/2 szklanki śmietany,

1 dag mąki ziemniaczanej

Owoce przygotować jak. włożyć je do woreczka lnianego lub z gazy i wycisnąć sok; można go też uzyskać z sokowirówki. Pozostałą masę zalać 1l wody, zagotować, osłodzić i odcedzić. Przygotować zawiesinę z mąki ziemniaczanej i śmietany, podprawić nią wywar owocowy i ponownie zagotować. Odstawić z ognia, dodać wyciśnięty sok z truskawek i porzeczek, wymieszać. Podawać z grzankami na zimno lub na ciepło.

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