
Zupa truskawkowo-wiśniowa zabieleną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2390 razy.

30 dag truskawek lub 20 dag przecieru truskawkowego z weka,

20 dag wiśni,

10 dag cukru,

1 dag mąki ziemniaczanej,

1/2 szklanki śmietany

Wiśnie przebrać , umyć , usunąć ogonki i wydrylować . Zagotować 1l wody z cukrem, zalać nią wiśnie i gotować , aż będą miękkie. Zdjąć z ognia, przetrzeć przez gęste sito. Truskawki umyć , usunąć szypułki, rozdrobnić i przetrzeć przez gęste sito lub zmiksować . Rozprowadzić mąkę ziemniaczaną w zimnej wodzie, połączyć z przecierem wiśniowym, zagotować . Dodać przecier truskawkowy. Podprawić śmietaną. Podawać z grzankami lub kluseczkami. Uwaga! Jeśli zupę przygotowujemy z późnych wiśni, po sezonie truskawkowym, można użyć pasteryzowanego przecieru truskawkowego.

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