
Zupa wielowocowa czysta 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2285 razy.

20 dag malin,

28 dag truskawek;

10 dag wiśni,

10 dag poziomek,

10 dag cukru,

1 dag mąki ziemniaczanej,

2 kieliszki wina czerwonego;

laska wanilii,

goź dziki

Owoce przebrać , umyć i usunąć szypułki. Wiśnie wydrylować . Zagotować 1l wody z cukrem. Na wrzątek wrzucić owoce i gotować 25 min. Następnie przetrzeć przez sito lub zmiksować . Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić w zimnej wodzie, zalać zawiesinę wrzącą zupą i zagotować . Dodać wino, goź dziki i wanilię. Podawać z paluszkami kruchymi albo z ciasta francuskiego na ciepło lub na zimno.

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