
Zupa nic z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2550 razy.

35 dag truskawek

3 szklanki mleka,

10 dag cukru,

cukier waniliowy,

cynamon,

goź dziki,

4 jajka

Truskawki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki i przetrzeć przez gęste sito lub zmiksować . Oddzielić żółtka od białek. Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym i odstawić z ognia. Z białek ubić sztywną pianę i nakładać łyżką na gorące mleko kulki wielkości jajka. Obgotować porcje piany z obu stron, przewracając je łyżką cedzakową. Ugotowaną pianę wyjąć łyżką cedzakową na półmisek. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę i dodać do owoców. Stopniowo połączyć z mlekiem. Dodać cynamon i goź dziki. Podawać zupę z ryżem. Udekorować obgotowaną pianą.

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