
Zupa śliwkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2473 razy.

Przepis wigilijny.

SKŁADNIKI

- * 25 dag suszonych śliwek
- * 10 dag suszonych jabłek
- * 10 dag suszonych gruszek
- * 10 dag rodzynek
- * 3 łyżeczki cukru
- * szczypta soli
- * pół szklanki gęstej śmietany

Umyte suszone śliwki, jabłka i gruszki zalej wodą i zostaw na noc.

Następnego dnia odcedź owoce i ugotuj je w niewielkiej ilości wody na gęsty krem. Dodaj sparzone rodzyunki, cukier, sól i zmiksuj.

Wlej śmietanę i podawaj na ciepło z grzankami lub domowym makaronem.

Źródło: Telegazeta TVP2