

---

# Zupa śliwkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2431 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