

---

# Finska zupa owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2919 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 30 min.

750 g malin, jagod, jezyn itp.,

250 ml słodkiego białego wina (np. Tokaj),

60 g cukru,

kawałek cynamonu,

500 ml wody,

125 ml śmietanki kremowej (do przybrania).

1. Owoce szybko oplukac pod bieżącą zimną wodą (nie moczyć długo). Usunąć listki, osaczyć na sicie.
2. Najładniejsze owoce odłożyć do przybrania. Resztę owoców zalać wrzącą wodą, dodać cukier, cynamon. Gotować na małym ogniu 5 min. Cynamon wyjąć. Owoce przetrzeć przez sito. Przecier ochłodzić.
3. Do przecieru wlać wino, wymieszać, wstawić do lodówki co najmniej na 1 godz.
4. Śmietanę ubić z cukrem tuż przed podaniem zupy.
5. Dobrze ochłodzoną zupę rozlać na talerze. Na każdej porcji położyć łyżkę bitej śmietany i dekoracyjnie przybrać świeżymi owocami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)