
Finska zupa owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2896 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,

kawalek cynamonu,

500 ml wody,

125 ml śmietanki kremowej (do przybrania).

1. Owoce szybko oplukac pod biezaca zimna woda (nie moczyć dlugo). Usunac listki, osaczyc na sicie.
2. Najładniejsze owoce odlozyc do przybrania. Reszta owocow zalac wrzaca woda, dodac cukier, cynamon. Gotowac na malym ogniu 5 min. Cynamon wyjac. Owoce przetrzec przez sito. Przecier ochlodzic.
3. Do przecieru wlac wino, wymieszac, wstawic do lodowki co najmniej na 1 godz.
4. Śmietane ubic z cukrem tuz przed podaniem zupy.
5. Dobrze ochlodzona zupa rozlac na talerze. Na kazdej porcji polozyc lyzke bitej śmietany i dekoracyjnie przybrac swiezymi owocami.

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

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