
Zimowa zupa wisniowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2839 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

400 g wisni z kompotu,

400 ml czerwonego wina,

800 ml wody,

sol, pieprz, cukier.

Grzanki:

1 chalka,

100 g masła.

1. Wisnie z kompotu osaczyc na sicie. Wyjac pestki.
2. Wino zagotowac z woda. Dodac wisnie, odrobine soli i pieprzu. Gotowac na malym ogniu 5 min. Doprawic cukrem do smaku.
3. Przygotowac grzanki: chalke pokroic w cienkie plastry. Na patelni dobrze rozgrzac maslo. Ulozyc plastry chalki, smazyc z obu stron na zloty kolor.
4. Na kazdym talerzu polozyc 3 grzanki, zalac zupa i szybko podawac tak, by grzanki pozostaly chrupkie i zbytnio nie nasiaknely zupa.
5. Zupe podaje sie zwykle na goraco, gdyz jest to zupa zimowa. Mozna ja jednak ochlodzic w lodowce i podac na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 84.

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