
Zupa owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3276 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

600 g wisni,

150-200 g cukru,

700 ml wody,

8 moreli,

8 sliwek,

2 brzoskwinie,

2 łyżki soku cytrynowego,

3 łyżki smietany,

1 łyżka maki,

50 ml likieru wisniowego,

3-4 goździki,

kawalek cynamonu lub skorki cytrynowej,

1/2 laski wanilii,

czereśnie,

szczypta soli.

1. Wszystkie owoce umyc pod bieżącą wodą.

2. Wyjąć pestki z wiśni i ugotować w wodzie z dodatkiem cukru, cynamonu, goździków i odrobiny soli. Usunąć goździki, skórki cytrynową i wanilię. Przetrzeć przez sito lub zmiksować.

3. Ze sliwek i czereśni wyjąć pestki. Brzoskwinie i morele przeciąć na pół i

rownież wyjąć pestki.

4. Zagotować przetarte wiśnie, dodać sok cytrynowy, zaprawić śmietaną rozmieszaną z makią i ciągle mieszając wrzucić pozostałe owoce. Gotować przez kilka

minut.

5. Zupę można podawać na gorąco lub na zimno. Do zimnej zupy wlać przed podaniem kieliszek likieru wisniowego i łyżkę śmietany.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 26.

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