
Zupa tokajowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2485 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 35 min.

500 ml tokaju (wino),

500 ml wody,

100 g cukru,

100 ml smietanki kremowki,

6 zoltek,

1 lyzka cukru,

1/2 laski wanilii.

1. Wymieszac 500 ml tokaju z 500 ml wody, dodac wanilie i zagotowac. Wanilie usunac.
2. Zoltka utrzec dokladnie z cukrem na biala pulchna mase.
3. Schlodzona w lodowce smietane kremowke ubic z lyzka cukru.
4. Utarte zoltka wlac powoli do goracego wina, ale nie gotowac.
5. Ubic mocno trzepaczka tak dlugo, az wytworzy sie gesta piana.
6. Gdy zupa zgestnieje, przelac do filizanek. Na wierzch wycisnac bita smietane w ksztalcie bezy i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 28.

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