Zupa z suszonych sliwek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2378 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min + 2 godz

250 g suszonych sliwek,

800 ml przegotowanej, zimnej wody,

250 ml soku sliwkowego,

100 ml porto,

6 gozdzikow,

kawalek cynamonu,

2 lyzki soku cytrynowego,

150 ml smietanki kremowki,

cukier,

orzechy wloskie, ziemne lub laskowe.

1. Sliwki umyc w cieplej wodzie. Zalac zimna, przegotowana woda, moczyc 2 godz.

2. Namoczone sliwki wlac do garnka razem z woda, w ktorej sie moczyly, zagotowac. Dodac kawalek cynamonu i gozdziki. Gotowac na malym ogniu 15 min.

3. Rozgotowane sliwki przetrzec przez sito i przelac z wywarem. Wyjac cynamon,

gozdziki i pestki ze sliwek.

4. Przecier sliwkowy wlac do garnka. Dodac sok sliwkowy. Podgrzewac na malym

ogniu 2-3 min, ale nie doprowadzic do wrzenia. Garnek zdjac z ognia. Wlac

porto i sok cytrynowy. Dodac cukier (jesli potrzeba).

5. Ochlodzona w lodowce smietanke"kremowke" ubic z 1 lyzka cukru. Orzechy grubo

posiekac.

6. Na kazda porcje zupy polozyc lyzke bitej smietany i posypac orzechami. Zupe

z suszonych sliwek podaje sie najczesciej na goraco, ale mozna podac rowniez

na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 88.

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