
Zupa z suszonych sliwek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2258 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 goździków,

kawalek cynamonu,

2 łyżki soku cytrynowego,

150 ml śmietanki kremówki,

cukier,

orzechy włoskie, ziemne lub laskowe.

1. Sliwki umyc w ciepłej wodzie. Zalać zimną, przegotowaną wodą, moczyć 2 godz.
2. Namoczone sliwki włożyć do garnka razem z wodą, w której się moczyły, zagotować. Dodać kawałek cynamonu i goździki. Gotować na małym ogniu 15 min.
3. Rozgotowane sliwki przetrzeć przez sito i przelać z wywarem. Wyjąć cynamon, goździki i pestki ze sliwek.
4. Przecier sliwkowy włożyć do garnka. Dodać sok sliwkowy. Podgrzewać na małym ogniu 2-3 min, ale nie doprowadzić do wrzenia. Garnek zdjąć z ognia. Włożyć porto i sok cytrynowy. Dodać cukier (jeśli potrzeba).
5. Ochłodzona w lodówce śmietankę "kremówkę" ubić z 1 łyżką cukru. Orzechy grubo posiekać.
6. Na każdą porcję zupy położyć łyżkę bitej śmietany i posypać orzechami. Zupę z suszonych sliwek podaje się najczęściej na gorąco, ale można podać również na zimno.

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

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