
Zupa z jabłek i czarnego bzu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2265 razy.

5 kwaskowych jabłek (50 dag),

25 dag dojrzałych owoców dzikiego bzu,

1 łyżka mąki ziemniaczanej,

cukier,

1/3 szklanki śmietany.

Jabłka umyć , pokroić na kawałki (nie usuwać gniazd nasiennych) i ugotować w 1 l wody. Następnie przetrzeć przez sito. W pełni dojrzałe dojrzałe owoce bzu obrać z szypułek, wyplukać , zalać szklanką wody, rozgotować , przetrzeć przez sito i dodać do jabłek. Jeśli przecier jest zbyt gęsty, dolać wody i zagotować . Zupę podprawić mąką ziemniaczaną wymieszaną z 1/2 szklanki zimnej wody i posłodzić . Jeśli zupa będzie podawana na zimno, śmietanę wlać do zupy na talerzach, a jeśli na gorąco - do gorącej zupy w garnku. Zupę podawać z grzankami, groszkiem ptysiowym lub herbatnikami.