
Zupa śliwkowa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1529 razy.

Wziąć jeden i pół litra śliwek, obmyć , wyłupać z pestek, nalać wodą, aby się zamaczały i gotować , mieszając często, aby się nie przypaliły; gdy się rozgotują, przefasować przez durszlak, dodać trochę cynamonu, kilka goź dzików, 4 1/2 kila cukru, kwaterkę białego wina, jeżeli za gęsta trochę gorącej wody, zagotować i wlać do wazy. Jeżeli za rzadka, można wziąć trochę mąki kartoflanej. Jeżeli zupa ma być zabieloną, to wziąć w miejsce wina trzy ósme litra kwaśnej śmietany, zaprawić nią zupę i raz zagotować .

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"