
Zupa z powideł

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1368 razy.

Na 6 osób wziąć 20 deka powideł, nalać jednym i pół litrem wody, włożyć kawałek cynamonu, rozgotować powidła, przefasować przez durszlak, osłodzić podług upodobania. Wziąć 1/4 litra kwaśnej śmietany, zaprawić nią zupę i raz zagotować ; jeżeli za rzadka, można do śmietany dodać trochę kartoflanej mąki. Można ją też dać bez śmietany, tylko trochę kartoflanej mąki zaprawić z winem. Do tej zupy dać sucharki lub kluseczki francuskie.

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