
Zupa z suszonych owoców

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1390 razy.

Wziąć , rachując na cztery osoby, 40 deka suszonego owocu; opłukać , nalać dobrą studzienną wodą i ugotować na miękko; następnie przefasować przez durszlak, wlać w ten smak półkwaterek soku żurawinowego lub kwaterkę wina czerwonego, (kto ma, może wlać soku wiśniowego); wsypać 10 deka cukru, kawałek cynamonu w całości i zaprawić pół łyżką kartoflanej mąki, rozbitej w wodzie. Kluski do tej zupy zrobić francuskie kładzione biorąc dwa jajka na półkwaterek mąki; gdy się zupa zagotowa , kłaść w nią kluski i podać na stół. Jeśli kto chce, można tę zupę zaprawić śmietaną.

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