
Zupa z wina z sago

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1564 razy.

Wziąć 60 do 80 gram sago, ugotować w wodzie z cukrem i trochę cynamonu na gęsto, osobno zagotować pół litra wina z jedną czwartą litra wody i cukrem, włożyć w to ugotowane sago i na samym wydaniu wbić 2 żółtka. Jeżeli zupa ma być na czerwonym winie, musi być wzięte czerwone sago a w miejsce żółtek rozprowadzić wino kartoflaną mąką i zagotować raz zupeł.

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