
Zupa z piwa ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1582 razy.

Jeden litr piwa zagotować z kawałkiem cynamonu i kawałkiem ośródką bułki. W drugim naczyniu rozbić jedną czwartą litra kwaśnej śmietany z czterema żółtkami, łyżką cukru i trochę soli. Gotujące piwo lać powoli do garnka ze śmietaną, ciągle mieszając, wstawić na ogień aby się trochę ogrzało i wlać do wazy. Można dać do tej zupy grzanki z bułki lub twaróg krajany w kostki.

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