
Zupa z czarnych jagód

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1460 razy.

Przebrać czysto 1 1/2 litra jagód, opłukać , nalać woda, aby się zamoczyły i rozgotować . Przecedzić przez sitko a skoro się ustoją, zlać z wierzchu czysty sok, włożyć trochę cynamonu, cukru 10 deka, jedną czwartą litra czerwonego wina i niech się razem zagotuje. Wlać do wazy i zanieść do piwnicy, żeby wystygła. Jeżeli zupa za rzadka, można dobrać trochę kartoflanej mąki i z nią raz zagotować . Do zupy tej dają się grzanki lub sucharki.

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