

## Czernina



### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	4 litry
<b>krew z gęsi lub kaczki</b>	1 szklanka
<b>susz owocowy</b>	15 dag
<b>włoszczyzna</b>	
<b>mąka</b>	1,5 łyżki
<b>ocet</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

włoszczyznę pokroić w kostkę i z oczyszczonymi podrobami i suszem owocowym ugotować do miękkości, dodać przyprawy. wyjąć mięso, uzupełnić wodę, makę wymieszać z krwią, dodać do zupy, ostrożnie zagotować, aby się nie zważyła, doprawić octem, cukrem i solą do smaku. przecedzić. można podawać z makaronem jak z kluskami ziemniaczanymi