

Warszawska zupa piwna

DANUTA10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piwo jasne	1 l
śmietana	25 dg
mąka tortowa	20 dg
żółtko jajek	3 sztuki
masło	20 g
ser żółty	20 g
chleb tostowy	70 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, śmietanę, żółtka oraz roztopione masło wymieszać. Powoli dolewać podgrzane piwo, gotując do wrzenia i stale mieszając. Po wyłączeniu ognia zostawić na 5 minut. Dodać pokrojony chleb tostowy i starty ser.