

Zupa śliwkowa

DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożone śliwki	50 dag
cukier	3 łyżki
Cynamon cały Prymat	1 szt
Goździki całe Prymat	2-3 szt
mąka	1 łyżka
śmietana	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opłukane śliwki włożyć do garnka zalać litrem wrzącej wody, dodać korę cynamonu, goździki i zagotować. Ugotowane śliwki zmiksować (śliwki muszą być bez pestek), lub przetrzeć przez sitko. Do zupy dodać cukier i wymieszać. Do śmietany wlać troszkę wody, wsypać mąkę, wymieszać, wlać do zupy, zagotować. Podawać z groszkiem ptysiowym.