

zupa węgierska

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	1,5 litra
śliwki	75 dkg
śmietana	2/3 szklanki
Goździki całe Prymat	3 sztuki
cynamon (szczypta)	
mąka ziemniaczana	½ łyżeczki
cukier	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte śliwki pokroić ostrym nożem na pół, usunąć pestki i posiekać śliwki w paski. Zagotować wodę z cukrem, cynamonem i goździkami. Wrzucić śliwki na wrzątek. Po 15 minutach zaprawić zupę śmietaną wymieszaną z mąką.