

Zupa z czerwonej porzeczki



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

margaryna	1.5 dag
mąka tortowa	1.5 dag
woda	2 szklanki
czerwona porzeczka	30 dag
cukier	1.5 łyżki
śmietana kremówka	165 mililitrów
śmietana 18-procentowa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W garnku rozpuszczamy margarynę. Wsypujemy mąkę i mieszamy. Przygotowujemy jasną zasmażkę. Dalej mieszając wlewamy po szklance wody. Gotujemy około 15 minut.
2. Porzeczki blendujemy. Dodajemy do zupy razem z cukrem. Gotujemy przez 5 minut.
3. Zupę zdejmujemy z ognia. Czekamy chwilę, aby nie była zbyt gorąca i mieszamy ze śmietaną kremówką.
4. Przystudzoną wstawiamy na kilka godzin do lodówki.
5. Zimną zupę przelewamy do misek. Dekorujemy keksem śmietany 18% i gałkami czerwonej porzeczki. Gotowe!