Wykwintna zupa z rabarbarem



ANJA3107

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	150 g
cytryna	1 szt
rabarbar	500 g
mąka	2 łyżki
śmietana kremówka	100 ml
wino białe wytrawne	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlej wino i dodaj 350 ml wody. Wsyp cukier i zagotuj. Rabarbar potnij na małe kawałki i wrzuć do gotującego się wina. Skrop sokiem z cytryny. Gotuj ok 30 min. Odlej pół szklanki zupy, wsyp mąkę i dobrze wymieszaj. Powoli wlewaj do zupy, energicznie ją mieszając.