

Zupa Gargamela - zupa jagodowa



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pianki Haribo w kształcie Smerfów	1 opakowanie
słodka śmietana	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
cukier	do smaku
jagody	1/2 w soku własnym
ryż	1 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody wraz ze sokiem wlać do garnka, dodać 1 szklankę wody. Zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozrobić w 1/4 szklanki wody, wlewać stopniowo do gotującej się zupy, cały czas mieszając do momentu aż lekko zgęstnieje. Gotową zupę zdjąć z ognia. W razie potrzeby lekko posłodzić (tak żeby nie była zbyt słodka). Do oddzielnego naczynia wlać śmietanę, dodać 1/2 paczki pianek i ogrzewać na ogniu, cały czas mieszając, do momentu aż pianki dokładnie się stopią. Na każdy talerz wlać porcję zupy, dodać ryż oraz śmietanę z piankami. Udekorować pozostałą 1/2 paczki pianek. Zupę możemy też przygotować z mrożonych jagód. W sezonie możemy użyć świeżych jagód, wtedy bierzemy 2 szklanki jagód i dodajemy 2 szklanki wody.