

Zupa z suszonych śliwek



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suszone śliwki	40 dag
mąka ziemniaczana	2 łyżki
śmietana	0,5 szklanki
cukier	do smaku
żółtko jajek	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć i namoczyć na kilka godzin. Ugotować w tej samej wodzie, ok 5 minut, następnie przetrzeć przez gęste sito. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnej wody i wlać do wrzącej zupy, mieszając trzepaczką. Gdy zagotuje się, odstawić. Żółtko wymieszać ze śmietanką, wlać do garnka z zupą, cały czas mieszając. Przyprawić do smaku cukrem. Podawać na gorąco z makaronem albo ryżem lub na zimno np z grzankami.