

Zupa porzeczkowa



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 szkl obranych czerwonych porzeczek

4 łyżki cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

szczypta cynamonu

sucharki 2-3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opłukane owoce zagotowujemy z 3 szklankami wody, dodajemy cukier i cynamon. Po ok 5 min od zagotowania przecieramy owoce lub miksujemy je. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzamy z niewielką ilością zimnej wody i zagęszczamy zupę. Chwilę gotujemy i studzimy. Podajemy z pokruszonymi sucharkami.