

## Chłodnik porzeczkowy



### MONIKA193



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>czerwone porzeczki</b>	50 dkg
<b>miód</b>	1/2 szklanki
<b>masło</b>	4 dkg
<b>mąka</b>	40 dkg
<b>kremówka</b>	1 szklanka
<b>wino czerwone wytrawne</b>	1 litr

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki przebrać, umyć i utrzeć przez sito. Dokładnie wymieszać je z czerwonym winem oraz miodem. W rondelku rozgrzać masło. Oprószyć je mąką i zasmażyć. Mieszając trzepaczką, po trochu dolewać wino z porzeczkami i miodem. Gotować kilka minut stale mieszając. Zupę schłodzić i dodać do niej ubitą śmietanę. Udekorować porzeczkami.