

Zupa truskawkowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	1 łyżka
żółtko jajek	2 szt
cukier waniliowy	1 opak
mleko	1 l
cukier	100 g
truskawki	250 (przetarte przez sito)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiana mąkę wymieszać z kilkoma łyżkami mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym. Żółtka ubić do białości z cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną z mlekiem, dobrze wyrobić i ubijać, wlewając ostrożnie gorące ale nie wrzące mleko. Dodać przecier owocowy i dobrze wymieszać. Podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż zupa zgęstnieje.