

Zupa rabarbarowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rabarbar	1/2 kg
cukier	300 g
śmietanka	1 szkl
mąka ziemniaczana	3 łyżki
Cynamon mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rabarbar umyć i pokroić na kawałki, zalać 6 szklankami wody i rozgotować, a następnie przetrzeć przez sito.

Gotować do chwili, gdy ponownie zawrze.

mąkę rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnej wody, wymieszać z cukrem i przyprawami, wlać do wrzącej zupy i gotować na małym ogniu, stale mieszając, do chwili, gdy zupa zgęstnieje.

Ostudzić, przed podaniem przybrać ubitą śmietaną.