

Piwna polewka



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piwo jasne	1,5 litra
śmietana	1 szklanka
ser biały	25 dag
mąka ziemniaczana	1 łyżka
masło	1 łyżka
cukier	20 dag
żółtko jajek	2 sztuki
cynamon	1 szczypta
sól do smaku	
goździki mielone	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piwo zagotować z 200 ml wody. Mąkę mieszamy ze śmietaną i rozprowadzamy w gorącym piwie. Żółtka ucieramy z cukrem i masłem, mieszamy z zupą ,doprawić solą , cynamonem i goździkami i stale mieszając podgrzać. Nie dopuścić do wrzenia. Biały ser kroimy w kostkę , rozkładamy do talerzy i zalewamy gorącą zupą.