

Zupa agrestowa



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

agrest	1 kg
woda	3 litry
jajko	4 sztuki
cukier	2 szklanki
mąka	2 łyżki
grzanki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Agrest myjemy, oczyszczamy i osuszamy. Następnie wrzucamy do garnka z wodą i dosypujemy cukier - zagotowujemy. Czekamy aż zupa przestygnie i odcedzamy, a następnie dodajemy mąkę wymieszaną z jajkami. Ponownie zagotowujemy. Podajemy z grzankami lub chlebem czerstwym. Smacznego !!