



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Wywar z owoców jako podstawa do zup
Dobra zupka dla małych dzieci

Składniki:

- skórka cytrynowa, 2 dag
- cynamon, 1 szczypta
- goździki, 2 szt.
- woda, 1.25 l
- owoce, 60 dag

Sposób przygotowania:

Owoce płukać starannie pod bieżącą wodą, przekrajać na kilka części nie obierając ich. Zalać wrzącą wodą, dodać przyprawy, ugotować szybko na silnym ogniu, pod przykryciem. Gdy owoce ugotują się, przecedzić je i przetrzeć przelewając wywarem. Wywar z przetartymi owocami podprawić według przepisu.

