



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Zupa z dyni z zacierką

Dla zapachu dodać rozgniecione nasiona śliwek

Składniki:

- woda, 2 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- mąka , 20 dag
- śliwka, 1 łyżecz.
- cukier, 5 dag
- dynia, 50 dag
- mleko, 2 l

Sposób przygotowania:

Dynię obrać, oczyścić z nasion i strzępków, drobno poszatковать, dodać litra wody, ugotować i rozetrzeć na miazgę. Sporządzić zacierkę . Zagotować mleko, do mleka włożyć zacierkę razem z mąką i mieszając ugotować ostrożnie, aby zupa nie przypaliła się. Gdy zacierką miękka, do zupy dodać rozgotowaną dynię, trochę soli i cukru do smaku, dla zapachu dodać rozgniecione nasiona śliwek, pestki ze śliwek potłuc, wybrać nasiona i rozgnieść je na deseczce .

