



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

Polewka z powideł lub z przecieru jabłecznego

Cukru dodajemy do smaku

Składniki:

- woda, 1.5 l
- powidło śliwkowe, 5 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- cytryna, 1 szt.
- żółtka, 1 szt.
- śmietana, 20 dag
- przecier jabłeczny, 25 dag

Sposób przygotowania:

Do wrzącej wody włożyć powidła lub przecier jabłeczny, rozgotować i odstawić. Śmietanę wymieszać z żółtkiem, wlać do rozgotowanych powideł, dodać skórkę i sok z cytryny lub pomarańczy do smaku. Zupą dosłodzić. Podawać z grzankami .

