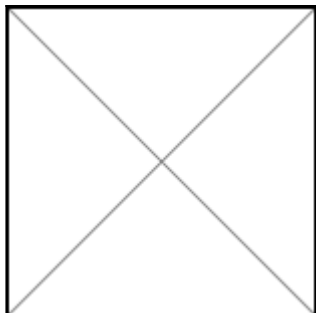




Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Zupa z jabłek lub gruszek z owocami róży

Zupa podprawiona śmietaną

Składniki:

- śmietana, 20 dag
- cukier, 15 dag
- róża, 20 dag
- mąka , 3 dag
- jabłko, 40 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka lub gruszki i owoce róży umyć, opłukać. Owoce róży zalać połową wrzącej wody przeznaczonej na zupą, szybko ugotować pod przykryciem, przecedzić i mocno odcisnąć na cedzaku. Inne świeże owoce o wysokiej zawartości witaminy C (porzeczki, rokitnik) gotować razem z podstawowym surowcem i razem z nim przetrzeć. Jabłka lub gruszki pokrajać, zalać drugą połową wrzącej wody przeznaczonej na zupą, szybko ugotować pod przykryciem, przetrzeć i przecier zagotować. Śmietaną wymieszać z mąką, wlać do wrzącego przecieru, zagotować; do zupy dodać wywar z róży i cukier do smaku. Podawać zaraz po ugotowaniu, z grzankami z bułki w kromkach, makaronem, ryżem itp.

