



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

Zupa z malin lub jeżyn

W ten sposób sporządza się zupy z cierpkimi pestkami

Składniki:

- malina, 20 dag
- czarna jeżyna, 20 dag
- śmietana, 20 dag
- mąka , 3 dag
- cukier, 15 dag
- woda, 1.5 l

Sposób przygotowania:

Zagotować odmierzoną ilość wody (1.5 litra), śmietanę wymieszać z mąką wlać do wrzącej wody, zagotować i odstawić. Maliny lub jeżyny opłukać natryskując wodą (przez sitko), osaczyć, przetrzeć. Przecier wlać zaraz do wody podprawionej śmietaną, dodać cukru do smaku. Zupę podawać gorącą lub zimną (wtedy studzić ją szybko w zimnej wodzie, pod przykryciem). Podawać z grzankami w kromkach, kruchymi paluszkami, biszkoptami itp.

