



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Zupa cytrynowa

Oryginalny przepis

Składniki:

- tłuszcz, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- ryż , 1 szkl.
- cytryna, 0.5 szt.
- śmietana, 12 dag
- mąka , 3 dag
- wywar z włoszczyzny, 6 szkl.

Sposób przygotowania:

Mąkę rozmieszać ze śmietaną, zagęścić przecedzony wywar, dodać ugotowany na sypko ryż. Cytrynę umyć, nie obierając pokrajać w cienkie plasterki, włożyć je do zupy bezpośrednio przed spożyciem, gdyż włożone wcześniej nadają zupie gorzki smak. Doprawić do smaku solą. Zamiast śmietany można do zupy cytrynowej zastosować zaprawę z mąki rozmieszanej z mlekiem (2 szklanki). Przed podaniem trzeba do zupy dodać łyżeczkę surowego masła i całą pokrajaną w plasterki cytrynę.

