



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Zupa z rabarbaru

Podawać z grzankami.

Składniki:

- rabarbar, 50 dag
- cukier, 10 dag
- mąka , 1.5 dag
- śmietana, 12 dag
- cynamon, 1 szczypta
- goździki, 3 szt.
- skórka cytrynowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Rabarbar oczyścić, umyć, pokrajać na kawałki, zalać wrzącą wodą (6 szklanek), dodać korzenie i skórkę cytrynową, rozgotować. Przetrzeć przez sito, dodać cukier. Z mąki i śmietany zrobić zawiesinę, wlać do zupy, zagotować. Podawać z grzankami. Bardzo dobrym dodatkiem, podnoszącym wygląd i wartości witaminowe zupy, są świeże truskawki, które, można w całości dodać do gotowej zupy.

