



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

### **Zupy owocowe czyste**

Najwięcej cukru trzeba dodać do zupy z wiśni lub agrestu

#### **Składniki:**

- róża, 2 łyżk.
- rokitnik, 15 dag
- cukier, 20 dag
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- woda, 1.5 l
- owoce, 60 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Owoce starannie opłukać, jagody wsypać do cedzaka i opłukać je pod bieżącą wodą. Owoców takich jak jabłka nie obierać, pokrajać na części. Wodę zagotować, włożyć owoce, ugotować szybko na silnym ogniu, pod przykryciem. Wywar odcedzić, owoce szybko przetrzeć przez włosiane sito, przelewając wywarem. Mąkę wymieszać, z zimną wodą. Wywar zagotować, wlać mąkę ziemniaczaną z wodą, zamieszać, zagotować, dodać cukier do smaku. Zupę owocową czystą można podawać na gorąco lub po ostudzeniu. Studzić szybko, pod przykryciem, w zimnej wodzie. Sporządzać na krótko przed podaniem. Zupy owocowe o małej zawartości witaminy C uzupełnić dodatkiem owoców wysokowitaminowych. Podawać z grzankami, kluskami, ziemniakami.

