



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

Zupa ze śliwek suszonych

Wzbogacona pasteryzowaną czarną porzeczką

Składniki:

- suszone śliwki, 20 dag
- śmietana, 20 dag
- mąka , 3 dag
- przecier porzeczkowy, 6 dag
- bez cukiernicy, 25 dag
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Śliwki umyć w ciepłej wodzie i namoczyć na kilka godzin w zimnej, przegotowanej wodzie. Gdy śliwki napęcznieją, wlać je wraz z wodą, w której moczyły się, do wrzącej wody odmierzonej na zupełną, chwilę gotować i przetrzeć przelewając wywarem. Śmietankę wymieszać z mąką, wlać do wrzącego wywaru, zagotować. Przed wydaniem wymieszać z porzeczkami, posłodzić do smaku (dodać surową skórkę cytrynowca). Jest to zupa zimowa, podawać ją więc gorącą (zaraz po ugotowaniu) z grzankami, makaronem, sypkim ryżem itp.

