



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

Zupa wiśniowa

Podawać z kluskami, grzankami, groszkiem ptysiowym,
ciasteczkami.

Składniki:

- mąka ziemniaczana, 1.5 dag
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- cynamon, 1 szczypta
- goździki, 3 szt.
- cukier, 10 dag
- wiśnia, 60 dag

Sposób przygotowania:

Wiśnie umyć, oczyścić z szypułek, wydrylować, zalać wrzącą wodą (6 szklanek), dodać skórkę cytrynową, korzenie, rozgotować na silnym ogniu, przetrzeć. Ochłodzić. Mąkę rozmieszać z małą ilością zimnej wody, wlać do przecieru, zagotować.

