

Zupa śliwkowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

dla amatorów śliwek węgierek

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- śliwki węgierki - 1 kg
- wyłuskane orzechy - 2 łyżka(i)
- białe wytrawne wino - 3 łyżka(i)
- cynamon - 1 szczypta(y)
- sól, cukier - po 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

rondel, sito

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dojrzałe śliwki umyć i po usunięciu pestek wrzucić do rondla i zalać zimną wodą. Gotować przez 15 minut w niewielkiej ilości wody, mieszając, aby się nie przypalały. Gdy śliwki będą miękkie przetrzeć przez sito i dolać wody. Połączyć z utłuczonymi włoskimi orzechami, winem i cynamonem. doprawić solą i cukrem. Zagotować.

Jak podawać?

podawać na gorąco lub na zimno