

Zupa wiśniowa

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

doskonała na upały

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- wiśnie - 60 dag
- cukier - 5 łyżka(i)
- śmietana - 1/2 szkl.
- mąka - 1 łyżeczka(i)
- sól -
- cynamon -

Etapy przyrządzania:

1. Wiśnie drylujemy. Połowę gotujemy w kilku łyżkach wody z dodatkiem cukru. Następnie dolewamy wody, dodajemy cukier i cynamon do smaku. Do gorącej zupy wlewamy mąkę wymieszaną ze śmietaną i jeszcze raz gotujemy, mieszając. Pozostałe owoce układamy w talerzach i zalewamy gorącą zupą.

Smacznego!

Jak podawać?

na gorąco i po schłodzeniu.

