

Zupa piwna

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bLyskawiczna

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- jasne piwo - 0,5 l
- mleko - 0,1 l
- cukier - 50 g
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.
- cukier puder - 20 g
- cynamon - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek, mikser

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotować z cukrem i cynamonem.
Wlać rozmieszaną z małą ilością wody mąkę ziemniaczaną i stale mieszać gotować 5 min., aby płyn zgęstniał.
Dodać piwo i podgrzać na dużym ogniu, nie dopuszczając do zagotowania, zdjąć z ognia i podprawić żółtkiem.
Małą łyżeczką kłaść sztywną pianę ubitą z cukrem pudrem na gorącą zupę i trzymać pod przykryciem kilka minut.: to wystarczy, aby kluseczki ścięły się.

Jak podawać?

na talerzach