

Truskawkowa zupa



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **230** Ocena: **6545**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 600 g truskawek
- 1 litr wody
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej (płaskiej)
- 1/2 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1/3 szklanki śmietany 30%
- makaron

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy dowolny makaron. Truskawki myjemy i oczyszczamy z szypulek. Wrzucamy do blendera i dodajemy pół litra wody.
- 2 Do garnka wlewamy zblendowane truskawki dodajemy oba cukry, sok z cytryny i śmietanę - zagotowujemy. W pozostałej zimnej wodzie mieszamy mąkę i dolewamy do zupy. Chwile gotujemy aby zupa zgęstniała. Podajemy na ciepło bądź na zimno z ulubionym makaronem (ja polecam muszelki ponieważ kiedy zupa do nich wpłynie smakuje jeszcze obłędniej)

Twoje notatki do przepisu: