

Zupa wiśniowa z ziemniakami



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1877** Ocena: **43126**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 700 g wiśni
- 500-600 g ziemniaków
- 250 ml mleka
- 1 łyżka mąki
- 2 łyżki śmietany 18%
- cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Wiśnie myjemy, usuwamy pestki, zalewamy zimną wodą (1,5 l), wsypujemy 2 łyżki cukru, gotujemy od momentu zawrzenia około 10 min.
Mleko mieszamy z mąką, dodajemy do zupy, dokładnie rozprowadzamy, zagrzewamy. Do smaku doprawiamy cukrem.
Ziemniaki obieramy, kroimy w drobną kostkę, gotujemy w osolonej wodzie. Odcedzamy, tłuczemy, mieszamy ze śmietaną.
Zupę podajemy z ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: