

Zupa z czerwonej porzeczki



Autor: **Black_soul**

Przepisów: **37** Ocena: **213**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- - 1,5 dag margaryny
- - 1,5 dag mąki tortowej
- - 2 szklanki wody
- - 30 dag czerwonej porzeczki
- - cukier do smaku
- - 165 ml śmietany kremówki 30%
- - 2 łyżki śmietany 18%
- - kilka gałązek czerwonej porzeczki do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. W garnku rozpuszczamy margarynę. Wsypujemy mąkę i mieszamy. Przygotowujemy jasną zasmażkę. Dalej mieszając wlewamy po szklance wody. Gotujemy około 15 minut.
2. Porzeczki blendujemy. Dodajemy do zupy razem z cukrem. Gotujemy przez 5 minut.
3. Zupę zdejmujemy z ognia. Czekamy chwilę aby nie była zbyt gorąca i mieszamy ze śmietaną kremówką.
4. Przestudzoną wstawiamy na kilka godzin do lodówki.
5. Zimną zupę przelewamy do misek. Dekorujemy keksem śmietany 18% i gałązkami czerwonej porzeczki. Gotowe!



Twoje notatki do przepisu: