

Zupa wiśniowa

data aktualizacji: 2022.05.19 autor: Redakcja



Składniki:

- 0,7 kg wiśni,
- 200 g makaronu nitki,
- 1 litr wody,
- cukier

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron według instrukcji na opakowaniu.

2. Umyj wiśnie, pokrój na połówki i pozbądź się pestek.
3. Przełóż owoce do garnka, zasyp cukrem i odstaw na chwilę.
4. Dodaj wodę, doprowadź do wrzenia i gotuj około 20-30 minut na wolnym ogniu.
5. Zestaw garnek z ognia i gdy zupa wystygnie, wstaw ją do lodówki.
6. Podawaj na zimno. Można zabielić śmietaną.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38913-zupa-wisniowa>