



przepisy.pl

Zupa piwna z grzankami

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- śmietana - 200 mililitrów
- cukier - 0.5 szklanek
- cynamon - 1 sztuka
- grzanki:
- masło - 2 łyżki
- żółtko - 4 sztuki
- zupa:
- skórka z cytryny
- jasne piwo - 500 mililitrów
- biały chleb kromka - 40 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kromki odcinając z nich skórki i usmaż na maśle aby miały złoty kolor.
2. Żółtka ubij z cukrem, następnie dodaj śmietanę mieszając je po czym podgrzej. Uważaj aby się nie zagotowały.
3. Podgrzej piwo ze skórką z cytryny i cynamonem. Po 10 minutach wyjmij przyprawy.
4. Piwo dolewaj cały czas mieszając do gorącego kogla-mogla ze śmietaną wcześniej zdjętego z ognia.
5. Gotową zupę rozlej do talerzy i posyp grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl