



przepisy.pl

Staropolska polewka piwna



Składniki:

- piwo - 4 szklanki
- żółtka - 3 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- ścisły ser biały - 250 gramów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 4 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- śmietana - 2 łyżki



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzyj z cukrem do białości i ciągle ucierając, wlewaj stopniowo śmietanę.
2. Postaw garnek z masą żółtkową na małym ogniu i wlej powoli piwo, ciągle mieszając.
3. Następnie wrzuć cynamon, goździki i nadal podgrzewaj, do momentu kiedy zupa zgęstnieje.
4. Ser pokrój w niewielką kostkę.
5. Do każdej porcji zupy włóż po kilka kostek sera. Podawaj w kamionkowych miseczkach.

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