






Zupa piwna

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- piwo jasne - 1.5 litrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- masło - 3 dekagramy
- mąka - 2 dekagramy
- żółtka - 4 sztuki
- przecier z jabłek gotowanych - 10 dekagramów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- płynny miód - 5 łyżek
- starta skórka z cytryny
- grzanki

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

Sposób przygotowania:

1. Do rozgrzanego masła dodaj mąkę i wymieszaj. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
2. Dopraw cynamonem, skórką cytrynową i Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Dodaj też miód i goździki.
3. Podsmaż chwilę i wlej powoli piwo szybko mieszając. Gotuj na małym ogniu 10 minut.
4. Utrzyj żółtka z przecierem z jabłek. Połącz z niewielką ilością gorącego piwa i dodaj do garnka.
5. Gotuj w kąpieli wodnej. Wstaw wszystko do większego naczynia z gorącą wodą i ubijaj około 5 minut. Zupę piwną podawaj z grzankami zaraz po przygotowaniu.

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