

Bydgoska polewka piwna

Wpisany przez Grażyna
sobota, 25 października 2008 21:02 -

Składniki:

4 szklanki jasnego piwa

5 żółtek

3 łyżki cukru

½ szklanki mleka

2 łyżki gęstej śmietany

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

30 dag podsuszonego sera białego

Szczypta gałki, sól

Wykonanie:

Mąkę ziemniaczaną zmieszać z zimnym mlekiem. Żółtka dokładnie utrzeć z cukrem i zmieszać ze śmietaną. Zagotować piwo, do gotującego się wlać przygotowane mleko. Zmniejszyć ogień, wlać żółtka z cukrem i śmietaną, mieszać aż zupa zgęstnieje (nie dopuścić do zagotowania). Przyprawić do smaku. Ser pokroić w kostkę, rozłożyć na talerze i zalać gorącą polewką. Ser

Bydgoska polewka piwna

Wpisany przez Grażyna
sobota, 25 października 2008 21:02 -

można zastąpić grzankami.