

WIGILIJNA ZUPA ŚLIWKOWA

SKŁADNIKI:

1 litr maślanki
15 dag suszonych śliwek bez pestek
2-3 łyżki miodu
skórka otarta z cytryny
łyżka mąki, sól

Łazanki lub fasola do podania

Umyte śliwki zalać przegotowaną wodą (2 szklanki) zostawić na kilka godzin lub na noc, po czym ugotować. Doprawić miodem, skórką cytryny i szczyptą soli. Chwilę gotować. Maślanę dokładnie rozbełtać z mąką. Zupę zmiksować i ponownie postawić na ogniu. Powoli wlać maślanę z mąką i cały czas mieszając podgrzewać. Podawać z łazankami lub ugotowaną wcześniej fasolą.