

# САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№4

Сладкие супы: «Суп клубничный со  
сливками»

# ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ Клубника.....500 граммов
- ❖ Молоко.....3 стакана
- ❖ крахмал картофельный.....1 ст. ложка
- ❖ Сливки.....1/2 стакана
- ❖ Сахар.....4 ст. ложки

Клубнику слегка помойте, дайте стечь воде.  
Оставьте несколько ягод для оформления.



Вскипятите молоко, добавив сахар.



Крахмал хорошо перемешайте с несколькими ложками холодного молока и влейте в кипящее молоко. Непрерывно помешивая, дайте закипеть и введите протертую через сито клубнику. Снова доведите до кипения и охладите.



В готовый суп влейте сливки и перемешайте.  
Подавайте, оформив разрезанными пополам  
ягодами и листиками мяты. Отдельно можно  
подать бисквитное печенье.





Приятного аппетита!



**MM**  
MMENU.COM