

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