

Autor : Magda

Titlu : Supa cu mere

Articol : Supa cu mere

2 kg mere

50 g lamaie

200 g smantana

100 g faina

4 oua

50 g zahar

0,20 g sare

Operatii pregatitoare

Merele se curata de coaje, se scot cotoarele si se taie felii. Lamaia se spala si se taie rondele. Ouale se spala.

Mod de preparare

Merele se fierb in apa cu zahar si putina sare. Dupa 10 minute de fierbere se adauga compozitia formata din oua, faina, smantana si lamaia taiata romdele si se mai fierbe 5 minute.

Prezentarea si servirea

Supa se prezinta in bol, supiera sau cana. Se serveste rece.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)