

Autor : Magda

Titlu : Supa cu visine

Articol : Supa cu visine

1,5 kg visine

200 g smantana

100 g faina

100 g zahar

3 galbenusuri

75 g razarura de lamaie

0,025 g scortisoara

0,20 g sare

Operatii pregatitoare

Visinele se curata de codite si se spale. ouale se spala si se separa albusul de galbenus, Faina se cerne.

Mod de preparare

Se fierb circa 4 litri de apa, se adauga zahar si scortisoara, sare, si faina dizolvata in apa rece. Se continua fierberea circa 15 minute, se adauga visinele si se da la fiert. Se raceste putin si se adauga treptat smantana amestecata cu galbenusurile de ou si razatura de lamaie.

Prezentarea si servirea

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

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