



Ингредиенты:

Пшеничная мука – чайная ложка

Сахар – половина ложки (стол.)

Вода – два стакана

Пол лимона

Сливки – 125 грамм

Масло сливочное – 10 грамм

Яичный желток – пара штук

Соль Морковь – две штуки

Свежий огурец – три штуки

Способ приготовления:

Пшеничную муку нужно просеять и обжарить на масле до цвета соломы, разводя с горячей водой. Десять минут варить. Выжимается сок лимона (цедра снимается мелкой теркой), соль, сахар – по вкусу. После этого, суп-пюре ставится прогреваться на паровой бане. Смешивают сливки и взбитые яичные желтки, после этого, данную смесь нужно добавить в суп, не забываем помешивать. Держим пять минут на паровой бане. Теперь, закинуть нашинкованные (мелко) огурцы, морковь тертую на терке, ждем готовности. Перед тем, как подать на стол, сверху посыпать цедрой лимона. С супом подаются легкий салат и ломтики поджаренного хлеба.