

Суп малиново-смородиновый

250 г сметаны, по 250 г малины и смородины, 100 г сахарного песка, 10 г картофельного крахмала.

Ягоды перебрать, промыть, размять и отжать сок через полотняную салфетку. Мезгу залить водой, сварить, процедить и добавить сахар. Довести до кипения, заправить картофельным крахмалом, разведённым в 125 г охлажденного ягодного отвара.

Вскипятить суп, соединить со сметаной и ягодным соком. Подавать с гренками.

С таким супом проблем накормить детей не будет!