

 60 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Gutui - 1 kilogram
Apa - 1500 de mililitri
Faina - 1 lingurita rasa
Smantana - 150 de grame
Taietei - 200 g (de casa)
Zahar - 1 lingura
Sare Patrunjel (legatura) - 1 bucata

Mod de preparare

1. Speli gutuile, le cureti de coaja, le indepartezi cotoarele si le tai in cubulete sau felii subtiri. Fierbi gutuile in apa impreuna cu zaharul, iar cand s-au inmuierat, adaugi faina dizolvata in smantana, un praf de sare dupa indicatia medicului si lasi sa mai dea intr-un clocot.
2. Servesti supa fie calda, fie rece, presarata cu patrunjel verde tocat fin, alaturi de taieteii de casa fierti separat. Reteta recomandata in insuficienta renala, glomerulonefrita si litiaza urica.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>