

## Zupa z czereśni



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>czereśnie</b>	500 gramów
<b>cukier palmowy</b>	2 łyżki
<b>estragon</b>	1 gałązka
<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>liście limonki kaffir</b>	2 sztuki
<b>esencja waniliowa</b>	0.25 łyżeczki
<b>grenadina</b>	1 łyżka
<b>cynamon Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>Kardamon mielony Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>woda zimna</b>	250 mililitrów
<b>makaron Farfale</b>	300 gramów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy wg przepisu zawartego na opakowaniu.

Czereśnie myjemy, drylujemy, zasypujemy cukrem i odstawiamy na 30 min w ciepłe miejsce, by owoce puściły sok.

Zalewamy zimną wodą (1,2 l), dodajemy estragon, papryczkę, liście kaffiru, esencję waniliową, grenadynę, cynamon i kardamon. Zagotowujemy, zmniejszamy płomień i gotujemy przez 15 min.

W zimnej wodzie rozprowadzamy mąkę, dodajemy do zupy i zagotowujemy, cały czas mieszając. Do smaku doprawiamy cukrem.

Podajemy z ugotowanym makaronem.

