

Zupa



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
mleko	1/2 szklanki
śmietanka UHT 18 - procentowa	1 szklanki
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cynamon Prymat	1 łyżeczka
budyń waniliowy	1 łyżka
skórka otarta z 1 cytryny	- -
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 jabłka umyć, pokroić na ćwiartki, oczyścić z gniazd nasiennych, rozgotować w 3 szklankach wody i przetrzeć przez sito. Do musu dodać skórkę cytrynową, szczyptę soli, cukier, cukier waniliowy i cynamon. Budyń rozprowadzić zimnym mlekiem, wlać do gorącego musu jabłkowego i mieszając, chwilę gotować. Pozostałe jabłka obrać, zetrzeć na tarce z małymi otworami i dodać do zupy. Zdjąć z ognia i połączyć ze śmietanką. Jeśli zupa jest za gęsta, rozrzedzić mlekiem. Podawać letnią lub zimną z biszkoptami.