

Zupa z jabłek z cynamonowymi grzankami



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cynamon	1/2 łyżecz.
rodzynki	1 garść
cukier	2 łyż.
woda	1/2 szkl.
mleko	1 szkl.
orzechy włoskie	1 garść
Goździki całe Prymat	5 szt.
chleb	2 kromki
masło	1 łyż.
cukier	1 łyż.
cynamon	1 łyżecz.
jabłka	350 obrane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłka pokrojone na ćwiartki przekładam do rondla. Dodaję cukier, goździki i zalewam wodą. Duszę pod przykryciem aż jabłka zaczną się rozpadać.
- KROK 2 Wtedy przekładam owoce do miski, wyjmuję goździki i miksuję blenderem. Przekładam masę z powrotem do rondla, wlewam mleko, dodaję cynamon i mieszam.

- KROK 3 Grzanki: Kromki chleba kroję na kostki. Na patelni rozgrzewam masło, wrzucam kostki chleba, chwilę smażę, dodaję cukier, pod koniec posypuję grzanki cynamonem i dokładnie mieszam.
- KROK 4 Zupę wlewam na talerze, posypuję grzankami, cynamonem, połówkami orzechów i rodzynkami oraz kleksami śmietany. Od razu podaję.