

## Zupka Ani



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| <b>śmietana</b>                    | 1/2 szkl           |
| <b>Goździki całe Prymat</b>        | 2 szt              |
| <b>cynamon</b>                     |                    |
| <b>cukier</b>                      |                    |
| <b>sok i otarta skórka cytryny</b> |                    |
| <b>mąka ziemniaczana</b>           | 1 łyżka            |
| <b>gruszki</b>                     | 3 niezbyt dojrzałe |
| <b>jabłka</b>                      | 4 duże             |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki i jabłka dobrze umyć, pokroić na ćwiartki, ale nie obierać.  
Usunąć gniazda nasienne i zalać 6 szklankami zimnej wody, dodać goździki, cynamon, sok oraz otartą skórkę z cytryny.  
Rozgotować na średnim ogniu i przetrzeć przez sito.  
Doprawić do smaku cukrem, dodać śmietanę wymieszaną z przesianą mąką i stale mieszając, podgrzewać do chwili, gdy zupa zacznie gęstnieć, ale nie dopuścić do wrzenia.