

Zupa wieloowocowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok i otarta skórka cytryny

cukier

mąka ziemniaczana 1 łyżka

cynamon

Goździki całe Prymat 2 szt

śmietana 0,5 szkl

gruszki 3 niezbyt dojrzałe

jabłka 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.