

Zupa jabłkowa

data aktualizacji: 2019.09.20 autor: Redakcja



Składniki:

- 6 jabłek ulubionego gatunku
- 1 litr wody
- garść goździków
- kilka łyżek cukru
- kawałek skórki cytrynowej
- 100 ml śmietanki 30%
- drobny makaron

Przygotowanie:

Jabłka obierz, pokrój na ćwiartki i usuń gniazda nasienne. Wrzuć do garnka, zalej wodą do poziomu owoców i sygnij tyle cukru, ile lubisz. Goździki wbij w kawałek cytrynowej skórki i dorzuć do jabłek. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj przez 10 minut. Wyjmij goździki, a resztę zmiksuj blenderem na gęsty, gładki krem. Ewentualnie dodaj trochę przegotowanej wody, jeśli konsystencja jest zbyt gęsta. Makaron ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu, odcedź, przelej zimną wodą.

Nałóż do miseczek, zalej zupą i udekoruj słodką śmietanką.

Przepis z Festiwalu Roślinojercy, autorstwa Pawła Lorocho.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33303-zupa-jablkowa>