
Zupa jablkowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2938 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

400 g jablek,

50-100 g cukru,

100 ml smietany,

malý kawalek cynamonu,

3-4 goździki,

1,5 l wody,

200 g jablek do pieczenia,

4 lyżeczki surowych zurawin lub konfitur z całych jagod,

70 g cukru do zurawin.

1. Jablka oplukac, obrac, wyciac gniazda nasienne. Pokroic w cwiartki, zalac

goraca woda, dodac cynamon, goździki i 50-100 g cukru (zaleznie od kwaskowatosci jablek). Gotowac na malym ogniu tak dlugo, az jablka calkowicie sie

rozgotuja.

2. Ugotowana zupe przetrzec przez sito (wyjac cynamon i goździki). Dopravic

smietana, wymieszac, ochlodzic, wstawic do lodowki na 2 godz.

3. Jablka do pieczenia obrac. Kazde jablko przekroic na pol, usunac pestki. Polowki pokroic na polkoliste plasterki.

4. Zurawiny oplukac, sparzyc wrzatkem, odcedzic na sicie. Wlozyc do miseczki i

wymieszac z 4 lyżeczkami cukru.

5. Na lekko natluszczonej blasze ulozyc plasterki jablek, posypac cukrem. Wstawic do srednio nagrzanego piekarnika, zapiec.

6. Przed podaniem do kazdej porcji zupy dodac przypieczone jablka i lyżeczke

zurawin.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)