
Zupa jablkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2969 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

400 g jablek,

50-100 g cukru,

100 ml smietany,

mały kawałek cynamonu,

3-4 goździki,

1,5 l wody,

200 g jablek do pieczenia,

4 łyżeczki surowych zurawin lub konfitur z całych jagod,

70 g cukru do zurawin.

1. Jabłka opłukać, obrać, wyciąć gniazda nasienne. Pokroić w ćwiartki, zalać

gorącą wodą, dodać cynamon, goździki i 50-100 g cukru (zależnie od kwasowości jablek). Gotować na małym ogniu tak długo, aż jabłka całkowicie się

rozgotują.

2. Ugotowaną zupę przetrzeć przez sito (wyjąć cynamon i goździki). Dopać

śmietaną, wymieszać, ochłodzić, wstawić do lodówki na 2 godz.

3. Jabłka do pieczenia obrać. Każde jabłko przekroić na pół, usunąć pestki. Półki pokroić na półkolisty plasterki.

4. Zurawiny opłukać, sparzyć wrzątkiem, odcedzić na sicie. Włożyć do miseczki i

wymieszać z 4 łyżeczkami cukru.

5. Na lekko natłuszczonej blasze ułożyć plasterki jablek, posypać cukrem. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika, zapiec.

6. Przed podaniem do każdej porcji zupy dodać przypieczone jabłka i łyżeczkę

zurawin.

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

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