

Zupa śliwkowa



Składniki

3kg. śliwek (bluefre,węgierka zwykła,stanley)
4l. lekkiego bulionu drobiowego
100ml. śmietany 18%
150g. masła
cynamon,imbir,cukier do smaku
2 bułki pszenne

Opis wykonania

Przyznam oryginalna zupa. Polskie zupy nie zawsze muszą być tradycyjne, mogą być wykonane z polskich produktów, na przykład ze śliwek. Spróbujcie :)

Śliwki myjemy,pestkujemy (kilka zostawiamy dla dekoracji) resztę zalewamy bulionem,dodajemy masło,gotujemy na średnim ogniu ok.20min. aż śliwki zmiękną.W między czasie bułki kroimy w kostkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180`C rumienimy na złoty kolor,posypujemy delikatnie cynamonem.Zupę miksujemy blenderem na gładko,wlewamy śmietanę,doprawiamy do smaku,chwile gotujemy na małym ogniu.Zupę rozlewamy na talerze,dekorujemy śliwkami,podajemy z grzankami.SMACZNEGO.