

Zupa z czarnej porzeczki i aronii



Składniki

1 kg czarnej porzeczki
200 g aronii
2 łyżki mąki orkiszowej
1 laska wanilii
3 łyżki miodu
Makaron lub kluski
100 ml słodkiej śmietany
2 łyżki cukru pudru

Opis wykonania

Co powiecie na słodką zupę w upalne dni? Mam dla Was przepis na mistrzowską zupę z czarnej porzeczki i aronii.



W garnku zagotowujemy 2 l wody. Do wrzącej wody dodajemy wcześniej opłukaną czarną porzeczkę, aronię, miód i wanilię. Gotujemy na wolnym ogniu 5 min.



Do ½ szklanki wody dodajemy 4 łyżki mąki orkiszowej i dokładnie mieszamy. Wlewamy do gotującej się zupy. Zestawiamy po 2 minutach z ognia.



W misce ubijamy śmietanę i wkładamy na 10 min do lodówki.



Zupę podajemy na gorąco lub zimno, z kluskami kładzionymi lub domowym makaronem, z dodatkiem ubitej śmietany