

# Zupa owocowa



## Składniki

1 l wody  
1 szklanka czarnej porzeczki  
1 szklanka borówki amerykańskiej  
6-8 truskawek  
1 łyżka soku z cytryny  
1 laska wanilii  
3 łyżki miodu  
makaron do podania

## Opis wykonania

Zupa owocowa z makaronem jest idealna na ciepłe dni. Doskonale gasi pragnienie, jest słodka, aromatyczna i bardzo smaczna. W Akademii Smaku mam dla Was przepis na zupę z czarnej porzeczki, borówek i truskawek.



Do garnka włóż umyte owoce i zalej 1 l zimnej wody.



Doprowadź do wrzenia i dodaj sok z cytryny, ziarna z laski wanilii oraz miód. Gotuj na małym ogniu około 10 minut. Pod koniec gotowania zupy, dwie chochelki odlej do osobnego naczynia i zmiksuj przy pomocy blendera. Wlej do zupy i gotuj jeszcze 2-3 minuty i odstaw.



Zupę podajemy na gorąco lub zimno, z kluskami kładzionymi lub domowym makaronem.