

Zupa owocowa świąteczna

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Zupę podawać schłodzoną, z kruchymi ciasteczkami, przybraną plasterkami pomarańczy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 gruszki -
- 2 brzoskwinie -
- 4 pomarańcze -
- cytryna -
- 2 szklanki białego wina deserowego -
- szklanka przegotowanej wody -
- 2 łyżki miodu -
- 2 żółtka -

Etapy przyrządzania:

1. Pomarańcze i cytrynę wyszorować, sparzyć, osuszyć, pozostałe owoce umyć i odsaczyć. Gruszki i brzoskwinie obrać, oczyścić z pestek, zalać wodą i gotować przez 10 minut, ostudzić i zmiksować, przetrzeć przez sito. Z jednej pomarańczy zetrzeć skórkę, z trzech pomarańczy i cytryny wycisnąć sok, wlać do wina, dodać otartą skórkę i podgrzać. Żółtka utrzeć z miodem i winem, połączyć ze zmiksowanymi owocami, oziębic. Pozostałą pomarańczę pokroić na cienkie plasterki (do dekoracji)

