



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **25 perc**



Répási Eszter

ŐSZIBARACKLEVES

A nyári nagy melegben, jól eshet egy finom gyümölcsös ízű leves, mely nem csak hűsít, de folyadékszükségletünk egy részét is fedezi.

HOZZÁVALÓK

1 őszibarack
2.5 cukor

1 vanília kikapart
magja
1 citrom

6 szegfűszeg
2 fahéj
250 8 %-os főzőtejszín
1 étkezési keményítő

ALLERGÉNEK

laktóz
glutén

- 1 Mossuk meg a gyümölcsöket, majd a citromot karikázzuk fel.
- 2 A barackokat 4 db kivételével hámozzuk meg, majd kockázzuk fel.
- 3 1,5 liter vízben tegyük fel főni a barackot.
- 4 Ízesítsük a fűszerekkel és a citromkarikákkal.
- 5 Ha megfőtt, vegyük le a tűzről és egy botmixerrel turmixoljuk össze, majd adjuk hozzá (az előzetesen szintén feldarabolt) barackokat.
- 6 Tegyük vissza a tűzre, majd adjuk hozzá a keményítővel csomómentesre kevert tejszínt.
- 7 Főzzük még néhány percig, majd ha kész távolítsuk el belőle a fahéj rúdakat és a citromot.
- 8 Hidegen tálaljuk.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

