

Zupa czereśniowa z kluseczkami

Składniki:

- czereśnie 1 kg
- woda 1 l
- jogurt naturalny 100 g
- cukier
- cynamon
- kluseczki domowej roboty



Wykonanie:

Czereśnie myjemy i drylujemy z pestek, a następnie zalewamy je wodą i gotujemy około 20 minut. Podczas gotowania zbieramy tworząca się pianę za pomocą łyżki cedzakowej. Podczas gotowania dodajemy do garnka cukier i cynamon, a następnie odstawiamy do wystudzenia. Aby przygotować kluseczki wyrabiamy twarde ciasto z mąki i odrobiny wody. Formujemy je odrywając małe kluseczki od kuli ciasta, Kluseczki gotujemy w lekko osolonej wodzie. Do głębokich talerzy nakładamy porcje ugotowanych wcześniej kluseczek i zalewamy je wystudzoną zupą z owocami. Dodajemy kleks z jogurtu naturalnego.



Notatki



Lubelskie
Smakuj życie!