



Flag-gasztró magazin: Tejszínes narancs-krémleves

2010 december 02. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy kicsit eltér? a megszokott tartalmas levesektől, de üdít? és friss íze utánozhatatlan. Készíthetjük vegyes citrus gyümölcsökből is, sőt egy kis mandarinnal egészen új ízeket kóstolhatunk.

Hozzávalók:

- 2 narancs
- 1 rúd fahéj
- 10-15 szem szegfűszeg
- 2 cs. vaníliás cukor/2 tk. vanília kivonat
- 2 ek. méz
- kb. 5 dkg cukor (narancs édességétől függ)
- 2 dl tejszín
- 1 ek. ételkeményítő
- 2 marék vágott mandula



A narancsokat tiszta vízben nagyon alaposan megmossuk, majd kb. 25-30 perc alatt vízben egy az egyben puhára főzzük. Több darabra vágjuk, hogy hűljön kicsit, majd késsel betű robotgépben pépesre zúzzuk. Felforraljuk kb. 7 dl vízzel, a fahéjrúddal, a szegfűszeggel, vaníliás cukorral, mézzel és cukorral.

Forrásban tartjuk kb. 20 percig. Kihalásszuk belőle a fahéj rudat és a szegfűszegeket, majd bot mixerrel tovább krémesítjük.

A keményítőt simára keverjük a tejszínnel, majd a forró leveshez adjuk, kiforraljuk.

Vágott mandulát száraz serpenyőben megpirítunk, tányérra csúsztatjuk, majd megszórjuk vele a levest.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló