# Flag-gasztro magazin: Birsalmás süt?tök krémleves

2010 december 11. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 
- 
- 

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

A süt?tök krémleves finom. A birsalma krémleves szintén nagyon finom. Mi lenne, ha ezek egyszerre kerülnének egy fazékba? A végeredmény egy s?r?, illatos, f?szeres leves lett, mely csodás bevezet?je lehet egy ünnepi ebédnek vagy vacsorának!

*Hozzávalók:*

- 50 dkg süt?tök
- 1 nagy birsalma/birskörte
- 10-15 szem szegf?szeg
- 1-2 ek. cukor
- 1 ek. méz
- fél cs. Puncs (Kotányi) f?szerkeverék
- 1 tk. Vanília kivonat
- ?rölt fahéj
- gyömbér
- 2 dl tej

A birsalmát megmossuk, megt?zdeljük szegf?szeggel. A süt?tökkel együtt süt?papíros tepsire ültetjük, s puhára sütjük ?ket.

A birs héját lehúzzuk, húsát levágjuk a magház mell?l, a süt?tököt is kikanalazzuk héjából. Fazékba tesszük, s annyi vizet öntünk rá, amennyi 1 ujjnyira ellepi. Felforraljuk, néhány percig forrni hagyjuk.

Mivel igen rövid ideig fog f?ni a levesünk, a f?szerkeverékb?l kivonatot készítünk. 1,5 dl vizet/gyümölcsteát felforralunk, beleszórjuk a f?szereket, s addig tartjuk forrásban, míg a folyadék tetemes része elpárolog, s intenzív illatú és szín? "f?szerkoncentrátum" nem marad a lábas alján. Ezt teasz?r?n a leveshez adjuk.

Levesünket bot mixerrel pürésítjük. Hozzáadjuk a mézet, a cukrot (ízlés és birs fanyarsága szerint), a vanília kivonatot, s kedvünk szerint további fahéjat és gyömbért, ha nem lenne elég intenzív a f?szerkeverék íze. Felhígítjuk a tejjel, a 2 dl irányadó mennyiség! Ki milyen s?r?n/hígan szereti!

Forraljunk rajta egyet, s azon forrón már tálalhatjuk is!

Szerz?: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/

**Ajánló**