

Hideg rebarbaraleves



Hozzávalók:

30-35 dkg rebarbara, csipetnyi só, 5 evőkanál cukor (barna cukor vagy méz is lehet), 1 csapott mokkáskanál őrölt szegfűszeg, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 2 dl tejföl (lehet főzőtejszín is), 1 csapott evőkanál finomliszt

1. A rebarbaraszárazakat megtisztítjuk, majd kétcentis darabokra vágjuk, és egy lábasba szórjuk. 6-7 deci vizet ráöntünk, csipetnyit megsózzuk, a cukorral ízesítjük és fölforraljuk.
2. A szegfűszeggel és a fahéjjal fűszerezzük, majd lefödve puhára főzzük. A tejfölben a lisztet egy kevés hideg vizet hozzáadva simára keverjük. Egy keveset a forró levestől hozzámerünk, eldolgozzuk, végül a levest ezzel sűrítjük, azaz 2-3 percig kevergetve főzzük. Jól behűtve tálaljuk.

Jó tanács

A levest turmixban vagy merülőmixerrel pürésíthetjük is, így már rebarbara krémleves néven tálaljuk. A tetejét tejszínhabbal is díszíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc + hűtés

Egy adag: 224 kcal