

Hideg meggyleves müzlivel



Hozzávalók:

kis darab egész vagy 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 3-4 szegfűszeg, kb. 1 liter víz, 50 dkg kimagozott meggy (fagyasztott vagy befőtt is lehet), 3-4 evőkanál kristálycukor, csipetnyi só, fél citrom leve, 1-1 dl tejföl és zsíros főzőtejszín, 1 evőkanál finomliszt, 8 evőkanál önmagában is finom ropogós müzli

1. A fahéjat és a szegfűszeget a vízbe szórjuk, 4-5 percig főzzük. A meggyet hozzáadjuk, a cukorral megédesítjük, megsózzuk, a citromlével ízesítjük, pár perc alatt puhára főzzük.
2. A tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára keverjük, egy keveset a forró levesből belemérünk. A levest ezzel sűrítjük, hűlni hagyjuk.
3. Jó hidegen, a müzlit beleszórva tálaljuk.

Jó tanács

- A ropogós müzlit csak az utolsó pillanatban tegyük bele, nehogy elázzon. A z önmagában nem ropogós müzliket a levesben 5-10 percig áztathatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + hűtés

Egy adag: 437 kcal