

Almapüréleves piritott vajas kaláccsal



Hozzávalók:

4 alma (kb. 60 dkg), 4 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, fél mokkáskanál őrölt szegfűszeg, csipet só, fél citrom leve, 2 dl főzőtejszín, 1 kiskanál főzni való vaníliaízű pudingpor, 5 dkg vaj, 4 vékony szelet kalács (szikkadt is lehet)

1. Az almát meghámozzuk, majd csomája nélkül kis kockákra vágjuk, és egy kisebb lábasha szórjuk. A cukorral és a vaníliás cukorral édesítjük, a fahéjjal és a szegfűszeggel fűszerezük, csipetnyit megsózzuk. Kb. 1 liter meleg vízzel fölöntjük. A citrom kifacsart levével ízesítjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon pár perc alatt puhára főzzük.
2. A főzőtejszínt a pudingporral simára keverjük, a puha alma levét ezzel sűrítjük, 2 percig forraljuk, végül merülő-mixerrel - óvatosan, mert forró - simára turmixoljuk.
3. Közben a vajat egy nagy serpenyőben fölolvasztjuk, a kalácsszeleteket kb. 2 perc alatt megpirítjuk benne. Külön kínáljuk a leveshez.

Jó tanács

- A leves hidegen is nagyszerű.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 470 kcal