



Hozzávalók:

7-8 dl zamatos édes fehérbor, 4 közepes nagyságú birsalma, 7-8 dl víz, csipetnyi só, 4-5 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél kiskanál őrölt fahéj, késhegynyi őrölt szegfűszeg, 2 tojássárgája a tálaláshoz:

6 szelet tejes kalács, 6 dkg vaj

1. A bort abba a fazékba öntjük, amelyikben majd a leves fő. A birsalmát alaposan megmossuk, azután meghámozzuk, félbevágva a csumáját kimetsszük, húsát vékonyan felszeleteljük, és azonnal a borba rakjuk, hogy ne kezdjen el barnulni.
2. Ha mind kész, a vízzel is fölöntjük (egyszerre nem kell bele mind, inkább később hígítsuk a levest, ha túl sűrű lenne). Csipetnyit sózzuk, a kétféle cukorral ízesítjük, a fahéjjal és a szegfűszeggel fűszerezük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefődjük, és nagyjából 15-20 percig, a birs puhulásáig főzzük.
3. Merülőmixerrel teljesen pürévé keverjük, ha sűrűnek találunk, egy kevés vízzel hígíthatjuk, ha kell utánaédesítjük. Megforrósítjuk, majd a tűzről lehúzzuk. A tojások sárgáját először egy kevés levessel keverjük simára, majd így öntjük a többihez, de ez a művelet el is maradhat, illetve a tojássárgája helyett 4-5 deka vajat is a levesbe dobhatunk, hogy az íze selymesebb legyen.
4. Szeletelt vagy kis kockákra vágott, vajon pirított kalácsot rakunk mellé, amiből mindenki maga tehet a kimert levesére.

Jó tudni

- Czifrai István Magyar Nemzeti Szakácskönyve az 1816-os megjelenése után még sok kiadást megélt.

6 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 445 kcal ● fehérje: 4,4 gramm ● zsír: 13,5 gramm ● szénhidrát: 54,0 gramm ● rost: 12,4 gramm ● koleszterin: 100 milligramm