



Zupy

CZEREŚNIOWA Z MOZZARELLĄ



SKŁADNIKI

- Mozzarella Mini Mlekovita
- 1 kg czereśni
- 5 łyżek cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2-3 goździki
- cytryna
- 100 g 18-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- gałązka mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czereśnie opłukać, wydrylować. Cytrynę sparzyć, osuszyć, otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Zagotować 1 i 1/2 l wody z cukrem, goździkami, skórką oraz sokiem z cytryny. Wrzucić czereśnie, przykryć, gotować 10-15 min.

Mozzarellę osączyć. Miętę opłukać. Z zupy wyjąć goździki, dodać śmietanę. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić małą ilością wody, wlać do garnka, gotować 5 min. Zupę zmiksować, nalać na talerze, nałożyć ser, ozdobić mięta.