



przepisy.pl

Zupa z czarnego bzu z piankami

 0 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sól
- cukier - 4 łyżki
- cynamon - 0.5 sztuk
- goździki - 2 sztuki
- gruszki - 1 sztuka
- śliwki - 250 gramów
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- czarny bez - 300 gramów
- sok z czerwonych porzeczek - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bez wypucz w wodzie. Śliwki podziel na połówki i usuń pestki. Usuń z gruszek gniazda i pokrój na małe kawałki.
2. Zagotuj sok porzeczkowy z cukrem.
3. Dodaj bez, śliwki, skórkę z cytryny, cynamon i goździk. Kiedy zawrze gotuj jeszcze 5 minut pod przykryciem. Po tym czasie odstaw do przestudzenia.
4. Wyjmij z zupy goździki, cynamon i skórkę z cytryny.
5. Przygotuj pianki. Zagotuj wodę. Ubij białka z cukrem.
6. Pianę kładź na wodę i pozostaw garnek przykryty na ogniu na około 3 minuty.
7. Pianki odwróć i zostaw na kolejne 3 minuty. Po tym czasie wyjmij pianki cedzakową łyżką i podawaj z zupą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl