

Zupa jabłkowa z grzankami cynamonowymi

Składniki:

350 g jabłek obranych i pokrojonych w cząstki (bez gniazd nasiennych)
½ łyżeczki cynamonu
Garść rodzynek
2 łyżki cukru (w zależności od słodkości jabłek)
½ szklanki wody
1 szklanka mleka (lub więcej w zależności, jakiej gęstości zupę chcemy otrzymać)
Garść włoskich orzechów
Kilka goździków

Grzanki:

2 nieduże kromki chleba
1 łyżka masła
1 łyżka cukru
1 łyżeczka cynamonu mielonego

Przygotowanie:

Obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłka pokrojone na ćwiartki przekładamy do rondla. Dodajemy cukier, goździki i zalewamy wodą. Dusimy pod przykryciem aż jabłka zaczną się rozpadać. Wtedy przekładamy owoce do miski, wyjmujemy goździki i miksujemy blenderem. Przekładamy masę do rondla, wlewamy mleko, dodajemy cynamon i mieszamy.

Grzanki: kromki chleba kroimy na kostki. Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy kostki chleba, chwilę smażyjemy, dodajemy cukier, pod koniec posypujemy grzanki cynamonem i dokładnie mieszamy.

Zupę wlewamy na talerze, posypujemy grzankami, cynamonem, połówkami orzechów i rodzynekami oraz kleksami śmietany. Od razu podajemy.

Smacznego 😊