

Szilvaleves

Édes szilvaleves fahéjjal és enyhe savanykás ízzel - frissítő és különleges fogás.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 4

Leves

HOZZÁVALÓK

500 g szilva

4-5 db szegfűszeg

4-5 ek. cukor (de lehet ízlés szerint)

fahéj ízlés szerint

1 ek. liszt vagy keményítő

175 g tejföl

ADATOK

Szerző

greta

Publikálva

2026.04.16

ELKÉSZÍTÉS

1.

Annyi vizet rakunk a szilvához, amennyi ellepi.



2.

Mehet bele a fahéj, cukor és a szegfűszeg.



3.

Lisztet összekeverjük a tejföllel, majd egy evőkanálnyi levet még hozzákeverünk, ezekután pedig belekeverjük a levesbe. Mégegyet forralunk rajta és utána tálalhatjuk.

