

Almaleves

Könnyed, frissítő leves, amely egyszerűen elkészíthető és bármikor jól esik.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 4

Leves

HOZZÁVALÓK

3 db alma
1 l víz
1 csomag vaníliás cukor
fahéj ízlés szerint
cukor ízlés szerint
csipet só
pár csepp citromlé (elhagyható)
1 dl főzőtejszín
1 ek. keményítő

ADATOK

Szerző	greta
Publikálva	2026.04.28

ELKÉSZÍTÉS

1.

Az almákat meghámozzuk, kimagozzuk és felkockázzuk.



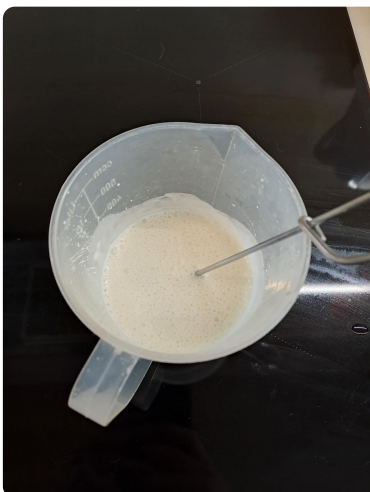
2.

A vizet feltesszük főni, majd hozzáadjuk a felkockázott almákat, és megszórjuk fahéjjal és egy csipet sóval. Amint megpuhult kissé az alma, mehet bele a vaníliás cukor és a sima cukor is, valamint a citromlé, ha szeretnénk beletenni. Ezután a levesből kiszedjük az almákat.



3.

A tejszínt a keményítővel elkeverjük, és egy evőkanálnyi levest hozzáadunk.



4.

A keményítős tejszínt elkeverjük a levesünkbe.



5.

Elkeverés után visszaadagoljuk az almákat a levesbe, és ha kell még ízesíthetjük cukorral, fahéjjal vagy akár citromlével.



6.

Akár hűtve, akár melegen tálaljuk.

