

Őszibarack leves

családi recepttár

leves

Hozzávalók:

- 0,75 cs. vaníliás pudingpor (főzős)
- 2-3 ek. kristálycukor
- 1,5 l víz
- 2-3 szem szegfűszeg
- 2 dl tejszín
- 1 db citrom v. kisebb narancs
- 1 db konzerv őszibarack



Elkészítés:

- ▶ A pudingport csomómentesre keverjük 2-3 ek. cukorral és egy kicsi vízzel.
- ▶ Ezután hozzáadunk 1½ liter vizet, 2-3 szem szegfűszeget, majd lassú tűzön felforraljuk.
- ▶ Amikor egyet rottyant, lehúzzuk a tűzről és beletesszük a tejszínt.
- ▶ Ezután citromkarikákkal, vagy narancskarikákkal (esetleg narancsszörppel) ízesítjük.
- ▶ Visszatesszük a tűzre és ismét felforraljuk.
- ▶ Ha kész, levesszük a tűzről és beletesszük a feldarabolt őszibarackot a levével együtt. Ha van néhány szem eprünk, azt is beletesszük.
- ▶ Lehűtve tálaljuk.

A receptet beküldte: **Kokaveczné Bánki Judit**