




Chłodnik z jabłek z nutką cynamonu i pomarańczy

 Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

jabłka - 1 kg

laska cynamonu - 0,5 szt.

cukier trzcinowy - do smaku

skórka z pomarańczy - do smaku

cukier waniliowy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Chłodnik z jabłek to wyśmienita zupa owocowa. Rewelacyjna w upalne dni. Chłodnik można podawać sam lub z groszkiem ptysiowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, wsypać do garnka, zalać wodą tak aby woda przykryła owoce. Dodać kawałek sparzonej w gorącej wodzie skórki pomarańczowej, laskę cynamonu i gotować pod przykryciem do miękkości. Następnie zmiksować, dodać cukier waniliowy i cukier trzcinowy, wymieszać, oziębnić. Podawać w pucharkach lub filiżankach.