



Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából VI. Ánizsos almaleves

2010 január 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szeretettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

Hozzávalók:

4 nagy alma, 3/4 l rizstej, 1/4 l víz, cukor, friss citromlé, 1 kk fahéj, 1/2 kk mézes fűszerkeverék, 1 kk ánizsmag, 1 csipet só, 1 ek keményít?

Elkészítés:

A rizstejet és a vizet feltesszük főni, közben az almákat meghámozzuk és felkockázzuk, majd a fazékba dobjuk. Beletesszük a fahéjat, mézesfűszert, mozsárban finomra tört ánizst, sót. Cukorból és citromból nem tudok mennyiségeket adni, ez az alma édességétől, savasságától függ -néhány perc főzés után már sejthet? lesz, mennyi kell ezekből?l.



A legtöbb almafajta nem igényel többet 10 percnyi főzésnél. A legvégén belekavarjuk a vízben feloldott keményítőt, hagyjuk felzubbanni, majd elzárjuk alatta a lángot.

Anyamanya

<http://mamihami.blogspot.com>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláizról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló