



## Flag-gasztro magazin: Tejszínes narancs-krémleves

2010 december 02. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy kicsit eltér? a megszokott tartalmas levesektől, de üdít? és friss íze utánozhatatlan. Készíthetjük vegyes citrus gyümölcsökből is, sőt egy kis mandarinnal egészen új ízeket kóstolhatunk.

Hozzávalók:

- 2 narancs
- 1 rúd fahéj
- 10-15 szem szegfűszeg
- 2 cs. vaníliás cukor/2 tk. vanília kivonat
- 2 ek. méz
- kb. 5 dkg cukor (narancs édességétől függ)
- 2 dl tejszín
- 1 ek. ételkeményít?
- 2 marék vágott mandula



A narancsokat t?zforró vízben nagyon alaposan megmossuk, majd kb. 25-30 perc alatt vízben egy az egyben puhára f?zzük. Több darabra vágjuk, hogy h?ljön kicsit, majd késes betét? robotgépben pépesre zúzzuk. Felforraljuk kb. 7 dl vízzel, a fahéjrúddal, a szegf?szeggel, vaníliás cukorral, mézzel és cukorral.

Forrásban tartjuk kb. 20 percig. Kihalásszuk bel?le a fahéj rudat és a szegf?szegeket, majd bot mixerrel tovább krémesítjük.

A keményít?t simára keverjük a tejszínnel, majd a forró leveshez adjuk, kiforraljuk.

Vágott mandulát száraz serpeny?ben megpirítunk, tányérra csúsztatjuk, majd megszórjuk vele a levest.

Szerz?: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



Ajánló