



## Flag-gasztró magazin: Birsalmás süteők krémleves

2010 december 11. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A süteők krémleves finom. A birsalma krémleves szintén nagyon finom. Mi lenne, ha ezek egyszerre kerülnének egy fazékba? A végeredmény egy sűrű, illatos, fűszeres leves lett, mely csodás bevezetője lehet egy ünnepi ebédnek vagy vacsorának!

Hozzávalók:

- 50 dkg sütőtök
- 1 nagy birsalma/birskörte
- 10-15 szem szegfűszeg
- 1-2 ek. cukor
- 1 ek. méz
- fél cs. Puncs (Kotányi) fűszerkeverék
- 1 tk. Vanília kivonat
- őrölt fahéj
- gyömbér
- 2 dl tej



A birsalmát megmossuk, megtiszteljük szegfűszeggel. A sütőtökkel együtt sütőpapíros tepsire ültetjük, s puhára sütjük őket.

A birs héját lehúzzuk, húsát levágjuk a magház mellől, a sütőtököt is kikanalazzuk héjából. Fazékba tesszük, s annyi vizet öntünk rá, amennyi 1 ujjnyira ellepi. Felforraljuk, néhány percig forni hagyjuk.

Mivel igen rövid ideig fog főni a levesünk, a fűszerkeverékből kivonatot készítünk. 1,5 dl vizet/gyümölcsteát felforralunk, beleszórjuk a fűszereket, s addig tartjuk forrásban, míg a folyadék tetemes része elpárolog, s intenzív illatú és színes "fűszerkoncentrátum" nem marad a lábas alján. Ezt teaszerűen a leveshez adjuk.

Levesünket bot mixerrel pürésítjük. Hozzáadjuk a mézet, a cukrot (ízlés és birs fanyarsága szerint), a vanília kivonatot, s kedvünk szerint további fahéjat és gyömbért, ha nem lenne elég intenzív a fűszerkeverék íze.

Felhívjuk a tejjel, a 2 dl irányadó mennyiség! Ki milyen sűrűn/hígan szereti!

Forraljunk rajta egyet, s azon forrón már tálalhatjuk is!

Szerző: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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



**Ajánló**