



Zupa z malinami, borówkami i wiśniami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepiękny, żywy kolor – no i ten smak! Zupę robi się ekspresowo, a posmakuje każdemu, zarówno na ciepło, jak i na zimno. Ma mnóstwo witamin i jest po prostu pyszna!

Przygotowanie

Krok 1

Borówki i maliny myjemy. Wiśnie myjemy i drylujemy.

Krok 2

Owoce przekładamy do garnka (pamiętamy, aby zostawić po kilka sztuk do ozdoby). Dodajemy połowę listków mięty i cukier. Całość zalewamy wodą i gotujemy ok. 15 minut na małym ogniu. Blendujemy. Zagęszczamy mąką ziemniaczaną rozprowadzoną wcześniej w niewielkiej ilości wody.

Krok 3

Podajemy, ozdabiając łyżką śmietanki łaciatej, świeżymi owocami i listkami mięty.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 500 g wiśni
- 300 g malin
- 300 g borówek amerykańskich
- 2 jabłka
- garść listków mięty
- 4 łyżki cukru
- ½ szklanki Śmietanki Łaciatej 30%
- ½ łyżeczki mąki ziemniaczanej