



Könnyen érthetően...

Recept-tár

Készíts citromos-mézes szőlőlevest!

Hozzávalók:

- ◆ 30 dkg. fehér szőlő
- ◆ 8 dl fehér szőlőlé
- ◆ 1 evőkanál méz
- ◆ 1 citrom
- ◆ 4 tojás sárgája
- ◆ 1 kávéskanál vanília aroma



Elkészítés:

- 1) A szőlőlevet lábasban forrald fel!
- 2) Tedd bele a mézet, aromát, a citromot és a reszelt héját!
- 3) A tojások sárgáját csomómentesre keverd el és tedd a tűzről már levett levesbe!
- 4) Tedd bele a szőlőszemeket!
- 5) Hidegen tálald, tejszínhabbal díszítheted!

Jó étvágyat kívánunk!

