



Świąteczna zupa śliwkowa z piernikiem

Kategorie: Deser, Przekąski, Przystawki, Specialne okazje, Wegetariańskie

Autor: Chillibite.pl

Kraj: Polska



Czas przygotowania: 00:25- 00:30' - **Porcje:**

4

Składniki

100g	wegańskich pierniczków
300ml	czerwonego wytrawnego wina
300ml	wody
30-50ml	syropu klonowego
400g	świeżych śliwek węgerek bez pestek
250g	śliwek kalifornijskich
1 czubata łyżeczka	przyprawy piernikowej
1 laska	cynamonu
1 łyżka	oliwy extra virgin
	szczypta soli

Przygotowanie

Pierniczki pokrój w średniej wielkości kostkę. Połowę zrumień na suchej patelni zrumień na chrupiące grzanki. Pozostałe pierniczki odłóż. Jedną śliwkę kalifornijską pokrój w drobne paseczki i odłóż. Do garnka wlej wino, wodę i 30 ml syropu klonowego. Dodaj pokrojone śliwki, drobno posiekane śliwki kalifornijskie, przyprawę piernikową i

laskę cynamonu. Gotuj na niewielkim ogniu często mieszając ok. 15 minut. Wyjmij laskę cynamonu, dodaj odłożone pierniczki i oliwę, gotuj kolejne 5 minut, potem zblenduj całość na kremową zupę. Dopraw do smaku szczyptą soli, dodatkową szczyptą przyprawy piernikowej i ewentualnie pozostałym syropem klonowym. Podawaj zupę posypaną grzankami z piernika i pokrojoną w paseczki śliwką kalifornijską.