

Recettes de cuisine polonaise

En français



Zupa owocowa

(Soupe polonaise aux fruits)

Une soupe délicieuse, facile à préparer.

Ingrédients :

- 2 tasses de fruits en dés (pommes, prunes, pêches, abricots)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 4 tasses d'eau

- 1/4 tasse de feuilles de menthe fraîche hachées

Préparation :

Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter les fruits coupés en dés, le miel et la cannelle et remuer jusqu'à ce que les fruits soient enrobés de miel et de cannelle.

Ajouter l'eau et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps.

Incorporer les feuilles de menthe fraîche, retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Servir la soupe froide, garnie de feuilles de menthe fraîche supplémentaires, si désiré.

Smaczneho !