

Feketekenyérleves (észt desszert)

Hozzávalók:

1,5 l víz

40 dkg feketekenyér – ilyen nálunk nincs, ízvilágában legjobban az Aldiban kapható rusztikus rozsos vekni hasonlít rá

2 dl mazsola

őrölt fahéj

1-1,5 dl cukor

2 dl feketeribizlilé – vagy más savanyú, aromás, piros vagy kék gyümölcslé

Elkészítés:

A felkockázott kenyeret beáztatjuk a vízbe, majd puhára főzzük, közben a kenyérdarabkákat fakanállal vagy krumplinyomóval szétnyomkodjuk. Hozzáadjuk a cukrot, fahéjat, mazsolát és a gyümölcslevet, és egy-két percig rotyogtatjuk.

Hidegen, pudingos tálkákban tálaljuk. Az észtek tejjel leöntve eszik, de nem biztos, hogy ezt a magyarok közül mindenki értékelné. Ők olyankor készítik, ha el akarják használni a megmaradt, kiszáradt rozskenyeret, de természetesen friss kenyérből is készíthető.

Jó étvágyat hozzá!

