

# Meggyleves



- előkészület: 2 perc
- főzés: 25 perc

## hozávalók 4 főre

- 0,5 kg meggy (jelen esetben mélyhűtött)
- 4 ek cukor
- 1 mk só
- 2 szál fahéj
- 5 szem szegfűszeg
- 1 kis pohár (1,75 dl) tejföl
- 1 púpos ek liszt
- 2 l víz

## elkészítés

1. A meggyet a vízben feltesszük főni.
2. Hozzáadjuk a sót, a cukrot, a fahéjat és a szegfűszeget. Az utóbbit teatojásba helyezük, hogy amikor kész a leves, el tudjuk távolítani a fahéjjal együtt.
3. Kb. 15-20 perc múlva behabarjuk a levest: a tejfölből simára keverjük a lisztet, egy kevés vízzel hígítjuk és szűrőn keresztül hozzáöntjük a leveshez, jól elkeverjük és összeforraljuk.