Fűszeres szilvaleves

- előkészület: 5 perc
- főzés: 30 perc

hozzávalók 3 főre

- 1 kg érett, kimagvalt szilva
- 1/2 liter száraz vörösbor (én Gere Portugiesert használtam)
- 1 tk őrölt fahéj
- 1/2 tk őrölt szerecsendió
- 1/2 tk őrölt szegfűszeg
- 6-8 csapott ek cukor
- egy citrom reszelt héja (én vastag csíkokra vágtam inkább és a végén kihalásztam)

díszítéshez

- créme fraîche
- menta

elkészítés

1. A szilvát felöntjük a borral és a annyi vízzel, hogy épp ellepje.
2. Beletesszük a cukrot és a fűszereket, kb. fél órán keresztül főzzük.
3. Kihalásszuk a citromhéjdarabkákat és botmixerrel homogénné mixeljük.
4. Poharakba tálaljuk, créme fraîche-sel szelídítjük.