



## Sposób przygotowania

Umyte owoce miksujemy. Wodę z cukrem, cynamonem i goździkami gotujemy ok 10 min. Dolewamy sok malinowy. Odstawiamy do schłodzenia. Po schłodzeniu syrop wlewamy do owoców. Usuwamy goździki. Do zupy wlewamy sok pomarańczowy i cytrynowy. Dodajemy jogurt malinowy i śmietanę. Wkładamy do lodówki na 1 godzinę. Następnie wlewamy zupę na talerz, wrzucamy całe owoce malin, jagód i truskawki, oraz cząstki pomarańczy. Dekorujemy mięta i posypujemy cukrem pudrem.

## Zupa Owocowy odlot



### Składniki

- 1 gałązka mięty
- 250 g świeżych jagód
- 250 g truskawek
- 100 ml świeżo wyciśniętego soku pomarańczowego
- 2 łyżki miodu
- 300 ml wody
- 0.5 łyżeczki mielonego cynamonu
- 3 szt. goździków
- 0.5 szklanki śmietany
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 szklanka soku malinowego
- 500 g świeżych malin
- 2 łyżki do smaku cukier
- 220 g jogurtu malinowego