

Leivasupp

Selleks esitluseks on sul vaja:

<i>TOIDUAINED</i>	<i>VAHENDID</i>
300-500 g leiba (must, tera-, seemne- või puuviljaleib)	Servofix
õun	Vertikaalne juurviljakoorija
Rosinad	Pudrunui
Suhkur	Kauss 3l
(Sidrunikoor, kaneel)	
Serveerimiseks vahukoor, hapukoor või piim	

Keeda veekeetjas vesi (1,5 l). Pane purustatud leib Servofixi



. Koori vertikaalse

juurvilja-koorijaga



õun ja viiluta. Lisa rosinad. Soovi korral ka sidrunikoor. Vala vesi

leivale ja pane kaas peale. Hauta ca 30 minutit. Tõsta sõel



koos leivaga kausist

välja ning vala kausis olev vesi teise anumasse



. Vala leivamass kaussi



tagasi ja purusta leivatükid pudrunuiaga



püreetaoliseks massiks. Lisa suhkur ja

soovi korral kaneel. Sega. Kui armastad vedelamat suppi, lisa teise anumasse kurnatud vesi.

Serveeri hapukoore, vahukoore või piimaga.