Polévka ze sladkých blum

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

500 g	sladké blumy
2 lžíce	mletá skořice
3 ks	hřebíček celý
2 hvězdička	anýz
dle chuti	cukr (podle chuti)
250 ml	zakysaná smetana nebo bílý jogurt
	čerstvá máta na ozdobu



Postup přípravy

Blumy omyjeme a vypeckujeme. Pokrájíme na menší kousky a dáme je do hrnce s vodou vařit. Přidáme mletou skořici, celé hřebíčky a hvězdičkové koření. Vaříme asi 20 minut (nebo i méně – záleží na tom, jak byly blumy měkké na počátku). Poté podle chuti osladíme a nalijeme na talíře. Ozdobíme zakysanou smetanou nebo bílým jogurtem a podle možností i lístkem čerstvé máty. Ihned podáváme.

Poznámka: *Místo blum můžeme použít i švestky.*