

מרק דובדבנים קר

(מתוך הספר "פפריקה" ולזכרו של טומי לפיד)

חומרים

(צנצנות דובדבנים חמוצים מגולענים במיץ (כ-680 גר' כ"א 2

כוסות מים 4

(כוס סוכר (אני מעדיפה חום $\frac{1}{2}$

כפית קינמון 1

(כפית מיץ לימון (או יותר 1

(כפות קמח (אני משתמשת בקורנפלור 2

(כוס שמנת (לקצפת 1

קליפת לימון מגוררת

ההכנה

- בסיר גדול שמים את הדובדבנים עם המיץ, מים, סוכר, קינמון ומיץ לימון. מרתיחים, מקטינים את האש ומבשלים כ-5 דקות.
- בכלי נפרד, מערבבים את הקמח/קורנפלור עם מעט שמנת לתערובת חלקה, מוסיפים מעט מהנוזלים שבסיר, ויוצקים לאט למרק תוך בחישה מתמדת (עדיף במקצף ידני). מוסיפים את יתרת השמנת תוך בחישה. מבשלים עוד כ-5 דקות על אש נמוכה, עד שמסמיך מעט.
- מוסיפים את קליפת הלימון, מערבבים היטב, טועמים ומתקנים תיבול. מכבים את האש.
- מקררים היטב ומגישים (עדיף להכין יום קודם).
- בהגשה אפשר להוסיף כף שמנת חמוצה לכל מנה.

.הערה: אם, לאחר הקירור, יש מעין קרום, לא להיבהל. אפשר להסיר עם כף, למרות שלא מפריע לטעם