

Vinná polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1161 kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/vinna-polevka>

Příprava

Na pánvi orestujeme na másle strouhanku dozlatova. Zalijeme vínem, neslaným vývarem a vaříme. Postupně přidáme všechno koření a před dokončením podle chuti přisladíme.

Ingredience

- 3 dcl červeného vína
- 100 g másla
- špetka šafránu
- 1/2 lžičky muškátového květu
- 1 lžička skořice
- 1 lžička zázvoru
- 100 g strouhanky
- 3 dcl neslaného vývaru
- cukr krupice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Polévka