

# Višňová polévka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

545 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 5 g bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/visnova-polevka>

## Příprava

Višně omyjeme, vypeckujeme, zalijeme vodou, uvaříme doměkka. Když jsou višně měkké, tak je prolisujeme, přilijeme vodu, přidáme cukr, skořici a necháme chvíli povařit. Solamyl rozmícháme s troškou vody, přilijeme do polévky, povaříme, přidáme dle chuti citrónovou šťávu a podáváme.

## Ingredience

- 500 g višní
- 1,5 l vody
- 2 lžíce moučkového cukru
- 2 lžíce skořice
- 30 g Solamylu
- 2 lžíce citrónové šťávy

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Polévka

