

Jahodovo - třešňová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

256 kalorií , **38 g** cukrů , **4 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovo-tresnova-polevka>

Příprava

Do 250 ml vody dáme jahody, vypeckované třešně, cukr a pár lístků máty. Vše přivedeme k varu, malou chvilku povaříme, ale jen tak, aby ovoce zůstalo nerozvařené, zahustíme Solamylem rozmíchaným v trošce vody, vypneme a necháme vychladnout. Přelijeme do misek a každému podle chuti dochutíme červeným vermutem. Zdobíme lístečkem máty.

Tip k receptu

Polévku podáváme hodně vychlazenou, v letním teple je pak opravdu osvěžující. Dobrou chuť :-)!

Ingredience

- 250 g jahod
- 200 g třešní
- 3-4 lžice cukru krupice
- 3 lžičky Solamylu
- pár lístků máty
- 200 ml červeného vermutu

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Rodina, Polévka, Svačinka

