

Recepty



Višňová polévka

Ingredience

višně: **350 g**
voda: **700 ml**
cukr krupice: **2 PL**
smetana: **100 ml**
hřebíček: **3 ks**
celá skořice: **1 ks**
citrón: **1 ks**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Višně zbavíme pecek, zalijeme studenou vodou, přidáme hřebíček, skořici, nastrouhanou kůru z citronu, přivedeme k varu a vaříme na mírném plameni 20 minut. Přidáme smetanu a necháme ještě 2 minuty povařit. Smetana by měla mít pokojovou teplotu, příliš studená by se v polévce srazila. Višňovou...

Višňová polévka

Višně zbavíme pecek, zalijeme studenou vodou, přidáme hřebíček, skořici, nastrouhanou kůru z citronu, přivedeme k varu a vaříme na mírném plameni 20 minut. Přidáme smetanu a necháme ještě 2 minuty povařit. Smetana by měla mít pokojovou teplotu, příliš studená by se v polévce srazila.

Višňovou polévku můžeme ještě dochutit citronovou šťávou, cukrem a podáváme vychlazenou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí