

Citrónová studená polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Citron 2 ks
- Cukr krupice 100 g
- Solamyl 2 lžička
- žloutek 1 ks
- Voda 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na přípravu budeme potřebovat jablečný protlak (1/2 lahvičky). Vodu s kůrou z citrónu svaříme s cukrem. Žloutek a škrobovou moučku rozmixujeme v mixéru s jablečnou šťávou a zavaříme do vody. Prochladlou polévku dáme znovu do mixéru, ochutíme citrónovou šťávou a v horkých dnech podáváme studenou s piškoty.