

Citrónová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 800 ml
- citrónová šťáva 100 ml
- petrželky 30 g
- petrželky 1 lžička
- cukr 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indonésie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vodu přivedeme k varu, vsypeme do ní čerstvě umletý pepř, prolisovaný česnek, cukr a sůl
2. Promícháme, přidáme usekanou petrželku a asi 5 minut povaříme
3. Přilijeme citrónovou šťávu, polévku sundáme ze zdroje tepla
4. Necháme 1 hodinu rozležet, pak ji přecedíme
5. Citrónovou polévku servírujeme jak teplou, tak i studenou.

Poznámka:

před podáváním necháme hodinu odležet