

Jablečná polévka studená

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- citrónová kůra 1.2 lžička
- citrónová šťáva 1 lžička
- jabka 400 g
- máslo 50 g
- hladká mouka 50 g
- voda 1 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Jablka oloupáme, nakrájíme na plátky. Z másla uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme vodou a chvíli povaříme. Necháme prochladnou vlijeme do mixéru a mixujeme za přidávání jablek. Při přidávání jablek mixér zastavíme, jinak by obsah stříkal ven. Ochutíme špetkou cukru a strouhanou citrónovou kůrou a šťávou. Podáváme prochladlou v šálcích, zvláště v létě.