

Borůvková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- borůvky 500 g
- cukr krystal 50 g
- houska 1 ks
- mléko 500 ml
- skořice 1 špetka
- smetana ke šlehání 250 ml
- žloutky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Borůvky přebereme a očistíme. Pak je asi 5 minut povaříme v 1l vody. Žemli nakrájíme a rozmočíme v 250ml mléka. Přidáme ji k borůvkám a vše necháme vařit další asi 3 minuty. Polévku podle chuti osladíme a rozmixujeme. Žloutky důkladně rozšleháme ve zbylém mléce. Přilijeme je do polévky, dobře promícháme a prohřejeme (nevaříme!). Polévku dochutíme čerstvě vymačkanou citronovou šťávou a skořicí. Při servírování dozdobíme každou porci šlehačkou.