

Reveňový rosol

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- jahody 250 g
- reveň 400 g
- jablečná šťáva 500 ml
- smetana 200 ml
- solamyl 30 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou reveň nakrájet na 2cm silné kousky, jahody překrojit podle velikosti napůl nebo na čtvrtky. Ve 3 lžících jablečné šťávy rozpustit škrobovou moučku. Reveň s cukrem a zbytkem šťávy uvedeme do varu. Snížit teplotu a vařit, dokud se reveň nezačne rozpadávat. Přilít rozpuštěnou škrobovou moučku, nechat přejít varem a stáhnout ze sporáku. Nechat krátce vychladnout a vmíchat jahody. Rosol rozdělit do 4 skleněných misek (nebo šálků) a uložit nejméně na 2 hodiny do chladničky. Smetanu ušlehat s vanilkovým cukrem do polotuha, nalít na rosol a ozdobit dle vlastního uvážení.