

Jablková polévka chlazená

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- nakyslé jabka 3 ks
- celá skořice 1.2 ks
- rozinky 4 lžička
- maizena 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omytá jablka nakrájená na menší kousky podusíme spolu s kouskem skořice v malém množství vody doměkka
2. Vývar s jablky prolisujeme, doplníme potřebné množství vody a zahustíme maizenou, nebo jiným škrobem rozmíchaným ve lžíci studené vody
3. Hotovou polévku dochutíme medem a citronovou šťávou
4. Do talířů rozdělíme oprané, nadrobno nakrájené rozinky, nalijeme vychlazenou polévku a podáváme s kostičkou ledu.

Poznámka:

Maizena: Kukuřičná moučka, respektive škrob. Slouží hlavně k přípravě tradičních pudinků a k zahusťování polévek a omáček.