

Jahodová polévka s maceškami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- jahody 400 g
- ovocný sorbet 250 ml
- nektarinky 2 ks
- vychlazený rooibos čaj 250 ml
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- balzamikový ocet 1.2 lžíce
- **Na ozdobu**
- lístky macešek 12 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Do mixéru dejte jahody, ovocný sorbet, nektarinky, ovocný džus nebo roobois čaj a balzamiko a vyšlehejte do hladké kašičky. Ochutťe solí a pepřem a rozdělte do servírovacích misek.

2

Lžící naberte mražený jogurt, dejte do každé misky a ozdobte kvítky. Podávejte okamžitě.

Poznámka:

Prima tip: Směs nandejte do malých kávových hrnečků a podávejte mezi jednotlivými chody pro osvěžení a lepší trávení.