

Krémová polévka malinová

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- maliny 1 kg
- sušenky 300 g
- cukr 200 g
- horká voda 1 l
- kysaná smetana 2 dl

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maliny důkladně přebereme, propláchneme vodou, necháme okapat
2. Rozmixujeme je
3. Ve vařící vodě necháme rozpustit cukr, cukrovou vodu pak necháme vystydnout
4. Nakonec smícháme vodu s cukrem a ovocnou kaší
5. K hotové studené polévce přidáme kysanou smetanu a podáváme k ní také sušenky.