

Rybízová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukrářské piškoty 8 ks
- zakysaná smetana 4 lžíce
- rybíz 600 g
- voda 400 ml
- škrobová moučka 1 lžíce
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do hrnce nasypeme obrané a důkladně oprané kuličky červeného rybízu
2. Zalijeme je vodou, krátce povaříme
3. Rybíz přecedíme, propasírujeme, tekutinu dle chuti osladíme
4. Sladkou šťávu přivedeme k varu a zahustíme lžící škrobové moučky rozmíchané v troše studené vody
5. Polévku podáváme teplou nebo vychlazenou, doplněnou zakysanou smetanou a cukrářskými piškoty.