

Tropická ovocná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- medový veloun 1 ks
- mango 1 ks
- papája 1 ks
- limetka 1 ks
- škrobová moučka 1 lžíce
- skořice 1.2 lžička
- voda 300 ml
- limetková šťáva 2 ks
- piškoty 1 hrst
- citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mango oloupeme, dužinu okrájíme z pecky a dáme do kastrolu
2. Přidáme dužinu z papáji, citronovou šťávu, 300 ml vody a vaříme asi 5 minut
3. Podle chuti osladíme, ochutíme mletou skořicí, rozmixujeme nebo protřeme sítem, uvedeme opět do varu a zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou s trochou vody
4. Postavíme do studené vody a za občasného promíchání vychladíme a nakonec ochutíme limetkovou šťávou
5. Melounovou dužinu nakrájíme na kostky, zalijeme polévkou a podáváme s piškoty.

