

Vinná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- červené víno 0.3 l
- šafrán 1 špetka
- muškátový květ 0.5 lžička
- čerstvý zázvor 1 lžička
- skořice 1 lžička
- strouhanka 100 g
- neslaný vývar 0.3 l
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi osmahneme na másle strouhanku dozlatova. Zalijeme vínem, neslaným vývarem a vaříme. Postupně přidáme všechno koření a před dokončením podle chuti dosladíme.