

Studená polévka vinná

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílé víno 4 sklenice
- citrónová šťáva 1 lžíce
- cukr moučka 4 lžíce
- rozinky 6 lžíce
- vejce 4 ks
- voda 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve troše vody dokonale uvaříme rozinky tak, aby vody zbylo jen málo. Rozmícháme víno, žloutky, 2 lžíce cukru a citronovou šťávu a s rozinkami ještě pár minut povaříme. Dáme vychladit. Z bílků a zbylého cukru našleháme sníh a studenou polévku ještě před podáváním ozdobíme pusinkami.