

Borůvková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Borůvky 600 g
- Hřebíček 1 ks
- Celá skořice 1 ks
- Sladká smetana 250 ml
- Hladká mouka 30 g
- Cukr krupicový 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Borůvky přebereme, nasypeme do cedníku, opereme v tekoucí vodě, cedníkem přitom potřásáme, ovoce necháme okapat a uvaříme je s kořením. Do vařící polévky nalijeme smetanu a za stálého míchání povaříme. Polévku podle chuti osladíme. Podáváme se smaženými placičkami, s brambory nebo nudlemi.