

Jahodová polévka s jablečnou šťávou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Jahody 400 g
- Voda 1 l
- Jablečná šťáva 250 ml
- Cukr 60 g
- Vanilka 1 ks
- Šťáva z citronu 4 ks
- Ovesné vločky 40 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zralé jahody umyjeme, zbavíme stopek, podusíme doměkka a prolisujeme. Zalijeme vařící vodou, přidáme jablečnou šťávu, cukr, vanilku, trošku soli a necháme chvíli povařit. Do hotové polévky přidáme několik kapek citronové šťávy. Podáváme s osmaženými ovesnými vločkami.