

Borůvková poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- smetana ke šlehání 1 hrnek
- solamyl 2 lžička
- borůvky 2 hrnek
- **podle potřeby**
- voda na podlití 1 ks
- cukr krystal 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Borůvky podlijeme trochou vody, ochutíme cukrem tak, jak máme rádi sladké a krátce podusíme než ovoce změkne.

Solamyl rozmícháme ve smetaně, vlijeme k ovoci a krátce provaříme. Hotovou borůvkovou polevu lijeme na sladké knedlíky, nanukový dort a podobně.