

Polévka z hroznů a kiwi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nasládlé bílé víno 1.2 l
- Hřebíčky 2 ks
- Skořice 1 ks
- Škrobová moučka 1 lžička
- Pomerančová šťáva 4 lžíce
- Zralé kiwi 4 ks
- Med 2 lžíce
- Šlehačka 1.8 l
- Nasekané mandle 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Víno, hřebíčky a skořici zahřejte a svařte. Škrobovou moučku a pomerančovou šťávu rozkvedlejte, vmíchejte a povařte, až je víno zase čiré. Koření vyjměte.
2. Tři kiwi velmi tence oloupejte, nakrájejte na malé kousky nebo propasírujte a přecedte. Pecičky přitom nerozmáčknete, pyré by chutnalo hořce.
3. Pyré i med přidejte do studené polévky, zamíchejte a ochuťte. Přikryté vložte na malou chvíli do chladničky, poté dochuťte a připravte do misek.

4. Šlehačku ušlehejte do pěny, mandle nasucho opražte, poslední kiwi oloupejte a nakrájejte na plátky. Poté vše vložte do talíře na studenou polévku.