

Ledová polévka z manga a bílého vína

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Voda 4 dl
- Krystalový cukr (podle potřeby) 80 g
- Hřebíček 1 ks
- Suché bílé víno 1 dl
- Zralé mango 2 ks
- Lístky čerstvé meduňky nebo máty 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. V kastrůlku svaříme vodu s cukrem, hřebíčkem a polovinu bílého vína. Směs dáme vychladnout a pak ji uložíme do chladničky nebo mrazáku a necháme dobře vychladit.
2. Manga oloupeme a ookrájíme dužninu od pecky. Vložíme ji do mixéru, přidáme ledovou sladkou vodu a zbytek vína a vše rozmixujeme dohladka. Podle potřeby přidáme vodu.
3. Polévku ihned rozdělíme do vychlazených misek či sklenic, každou porci ozdobíme lístky meduňky nebo máty a podáváme.