

Jahodová polévka s jogurtem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čerstvé jahody 500 g
- Cukr 3 lžíce
- Bílý jogurt 1.5 kelímek
- Smetana 125 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Postup:

Omyté, očištěné jahody nakrájíme na kousky, vložíme do misky, posypeme lžící cukru a necháme asi hodinu proležet v chladnu. Tři vrchovaté lžíce jahod umixujeme s jogurtem, smetanou a zbytkem cukru, vychladíme, vmícháme zbytek jahod a nalijeme do skleněných misek. Každou porci ozdobíme jahodou. Polévku podáváme studenou.