

Studená třešňová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vypeckované třešně 300 g
- Cukr 40 g
- Rozinky 2 lžíce
- Mléko 6 dl
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Maizena 20 g
- Žloutek 1 ks
- Mandle 1 hrst
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Třešně posypeme cukrem a smícháme s propláchnutými a spařenými rozinkami. Větší část mléka přivedeme k varu; ve zbytku studeného mléka rozmícháme maizenu, vanilkový cukr, žloutek a sůl, vlijeme do vařícího mléka a povaříme dvě minuty. Krém necháme mírně vychladnout, pak nalijeme na třešně a rozinky vychladíme. Před podáváním posypeme polévku spařenými oloupanými a na nudličky nakrájenými mandlemi a skořicí.

Poznámka:

Stejně můžeme připravit polévku i z jiného druhu ovoce.