

Pomerančová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Oranžový breton 4 kapka
- Olej 1 lžička
- Pomerančová šťáva 4 lžíce
- Cukr moučka 250 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z pomeranče vymačkáme čerstvou šťávu a dáme ji vařit. Povařenou šťávu odstavíme, přimícháme cukr, breton a trochu oleje.

Ze směsi vymícháme hladkou a lesklou kašičku.

Pomerančovou polevu použijeme ke zdobení, má netradiční chuť.