

Citrónovo-limetková polévka



Obtížnost:     

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

175 kalorií , 7 g cukrů , 2 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovo-limetkova-polevka>

Příprava

Nejdříve si 4 citróny omyjeme a nastrouháme z nich citrónovou kůru, kterou poté při podávání posypeme polévku. Zbytek citrónů oloupeme, limetky oloupeme. Dáme si 4 citróny, ze kterých jsme ostrouhali kůru, stranou, zbytek citrónů nakrájíme na menší kousky a dáme do mixéru, přidáme oloupené a na menší kousky nakrájené limetky a společně umixujeme. Tuto směs poté nalijeme do hrnce, přilijeme vodu, přidáme cukr a ty 4 citróny, které jsme dali stranou, nakrájíme na menší kousky a dáme do polévky. Necháme povařit zhruba 15 minut a můžeme podávat. Při podávání posypeme nastrouhanou citrónovou kůrou.



Ingredience

- ✓ 250 g citrónů
- ✓ 250 g limetek
- ✓ 1 l vody
- ✓ 4 lžíce cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Polévka