

# Polévka z bílého vína



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

479 kalorií , 0 g cukrů , 17 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-bileho-vina>

## Příprava

V hrnci vyšľaháme víno, vodu, vajcia a cukor, pridáme citrónovú kôru a klinčeky a za stáleho miešania krátko povaríme do spenenia.

Odtiahneme zo sporáka a ešte niekoľko minút miešame. Podávame v šálkach, dochutíme citrónovou šťavou.



### Tip k receptu

V niektorých krajoch, najmä na južnom Slovensku, podávajú túto netradičnú polievku na Štedrý večer po obligátnej rybe. "Polievka je pri obede tým, čím je pri dome vstupná hala".

## Ingredience

- ✓ 500 ml bílého vína
- ✓ 300 ml vody
- ✓ 3 vejce
- ✓ 60 g cukru krystal
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ citronová šťáva z jednoho citrónu
- ✓ 3 hřebíčky

## Kategorie

Vánoce, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Polévka