

Šípková polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

163 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/sipkova-polevka>

Příprava

Šípky rozpůlíme, zbavíme stopek, okvědí a semen, dobře je omyjeme a vaříme ve vodě se špetkou soli asi 30 minut. Potom je protřeme sítem nebo rozmixujeme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, rozšleháme ji s vodou a povaříme. Přidáme šípkový protlak, jablečný ocet, krátce povaříme, osolíme a osladíme. Před podáním přidáme do každé porce kostičky nasucho opečeného černého chleba.

Ingredience

- 300 g šípků
- 1 l vody
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce jablečného octa
- 1 lžička cukru
- špetka soli
- 6 kousků černého chleba

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Polévka

