

Studená polévka pro dospělé

Obtížnost: □□□□□

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

302 kalorií , **80 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/studena-polevka-pro-dospela>

Příprava

Cukr svaříme s vodou a mátou. Mezitím si meloun nakrájíme na kostičky a asi hrst jich odložíme stranou na ozdobení. Do mixéru nalijeme cukrovo-mátovou vodu, kostky melounu, citrónovou šťávu a gin a vše důkladně rozmixujeme. Polévku dáme do talířů a necháme vychladit. Před servírováním zdobíme zbylými kostkami melounu.

Ingredience

- 1 kg vodního melounu
- 150 ml vody
- 100 g cukru krupice
- 10 ml citrónové šťávy
- 20 ml Ginu
- 4 listy máty peprné

Kategorie

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