

Třešně se smetanou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

472 kalorií , **97 g** cukrů , **7 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tresne-se-smetanou>

Příprava

Třešně omyjeme a zbavíme pecek. Citron omyjeme horkou vodou a osušíme. 1/4 kůry nastrouháme a citron vymačkáme. Třešně dáme spolu s citronovou kůrou a šťávou, cukrem a vínem do hrnce. Smícháme škrob s 4-5 lžícemi třešňového moštu. Zbylý mošt přilijeme k třešním. Ochutíme hřebíčkem a uvedeme do varu. Poté přimícháme škrob a za stálého míchání vaříme asi 3 minuty. Plníme do pohárků a necháme vychladnout. Potom uložíme do lednice a necháme 1-2 hodiny stydnout. Smetanu smícháme s vanilkovým cukrem a podáváme k vychlazeným třešním.

Ingredience

- 750 g třešní (čerstvých nebo zavařovaných)
- 1/2 citronu
- 80 g cukru krupice
- 1/8 l červeného vína (suchého) (můžeme nahradit ovocným sirupem)
- 1/8 l neslazeného třešňového moštu
- 30 g bramborového škrobu
- špetka mletého hřebíčku
- 100 g sladké smetany
- 1 balení vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Dezert