

Třešňová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

308 kalorií , **65 g** cukrů , **5 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Třešně omyjeme, vypeckujeme, dáme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme 2 lžíce cukru krupice a vaříme. Když jsou třešně měkké, dáme je do mixéru a umixujeme.

Tuto směs nalijeme opět do hrnce, přisypeme ½ sáčku pudinku v prášku, aby byla směs hustější, přilijeme kelímek smetany, přidáme 2 lžíce cukru krupice a 2 lžíce citrónové šťávy. Promícháme a můžeme podávat.

Ingredience

- 500 g třešní
- 1 l vody
- 4 lžíce cukru krupice
- 1 kelímek smetany
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1/2 sáčku pudinkového prášku s vanilkovou příchutí

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Labužník, Polévka

