

Jahodová polévka s Jihočeskou smetanou

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Hledáte oběd, který vás v letních dnech osvěží? Už nemusíte. Studená ovocná polévka s mlékem je přesně to - a mnohem víc.



Ingredience

- 200 g jahod
- 100 g cukru
- 250 ml vody
- šťáva z půlky citrónu
- Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml
- piškoty
- lístek máty

Návod na přípravu:

Cukr svaříme asi v půl litru vody a přidáme rozmačkané a omyté jahody. Necháme přejít varem a vše rozmixujeme, vlijeme převařenou smetanu a citronovou šťávu. Provaříme a necháme vychladnout. Do talíře nalijeme polévku a ozdobíme piškoty a lístkem máty.