

Studená broskvová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g broskví

0,75 l vody

30 g másla

30 g hladké mouky

0,25 l sladké smetany

1 dl červeného vína

50 g pískového cukru

citronová šťáva

Postup

Omyté broskve krátce povaříme v oslazené vodě doměkka. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem z broskví, smetanou a 5 minut povaříme. Pak přidáme oloupané a na kostky nakrájené broskve, víno a podle chuti citronovou šťávu. Dáme vychladit na 2 hodiny do chladničky.