



## Višňová polévka

Ingredience

višně: **350 g**  
voda: **700 ml**  
cukr krupice: **2 PL**  
smetana: **100 ml**  
hřebíček: **3 ks**  
celá skořice: **1 ks**  
citrón: **1 ks**

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Nedietní mňamka

**Višně zbavíme pecek, zalijeme studenou vodou, přidáme hřebíček, skořici, nastrouhanou kůru z citronu, přivedeme k varu a vaříme na mírném plameni 20 minut. Přidáme smetanu a necháme ještě 2 minuty povařit. Smetana by měla mít pokojovou teplotu, příliš studená by se v polévce srazila. Višňovou...**

## Višňová polévka

Višně zbavíme pecek, zalijeme studenou vodou, přidáme hřebíček, skořici, nastrouhanou kůru z citronu, přivedeme k varu a vaříme na mírném plameni 20 minut. Přidáme smetanu a necháme ještě 2 minuty povařit. Smetana by měla mít pokojovou teplotu, příliš studená by se v polévce srazila.

**Višňovou polévku** můžeme ještě dochutit citronovou šťávou, cukrem a podáváme vychlazenou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí