

Švestková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr 1 ks
- ovesné vločky 50 g
- voda 1 l
- ovocná šťáva 0.25 l
- švestky 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Počet porcí: 4

Postup:

Švestky a ovesné vločky uvaříme ve vodě do měkka, minimálně půl hodiny.

Do základ polévky přidáme šťávu - pomerančový džus nebo šťávu za jablečného nebo švestkového kompotu) a cukr. Švestkovou polévku promícháme, případně krátce povaříme a je hotovo.

Švestkovou polévku podáváme teplou, vlažnou nebo vychlazenou, záleží na chuti.