

# Studená meruňková polévka

asi 4 porce



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady::

### Přísady:

600 g meruňky tvrdé  
375 ml bílé víno  
375 ml meruňkový nektar nebo džus  
30 g Solamyl bez lepku Dr. Oetker  
80 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 ks skořice celá  
citrónová šťáva

- 1 Meruňky opereme, rozpůlíme, vypeckujeme a na chvíli dáme do vroucí vody. Prudce zchladíme, stáhneme slupku a nakrájíme na měsíčky.
- 2 Bílé víno smícháme s meruňkovým nektarem. Odebereme 100 ml tekutiny, ve které dobře rozpustíme Solamyl. Do zbylé tekutiny přidáme cukr, vanilínový cukr a skořici a dáme vařit. Rozmíchaný Solamyl přilijeme do vařící se směsi. Přidáme meruňky a za stálého míchání necháme zhoustnout (asi 5 minut).
- 3 Polévku dochutíme citronovou šťávou a necháme vychladnout.

### Tip:

- Můžeme použít i meruňky z kompotu nebo zaměnit meruňkový nektar za jablečnou šťávu. Výtečné jsou také v polévce rozinky (považené, aby nabobtnaly).