

Valentýnská polévka - jahodové gazpacho

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	jahody
50 g	borůvky
50 g	maliny
3 lžíce	voda
	hrst lístků máty + na ozdobu
100 g	cukr krupice
2 lžičky	limetková šťáva
2 lžíce	pomerančová šťáva
	1 lžíce mascarpone + na ozdobu



Postup přípravy

Do kastrolu pokrájíme jahody na větší kusy, přidáme borůvky a maliny. Nahrubo nasekáme mátu a podlijeme vodou. Necháme pár minut provařit, poté odstavíme a necháme úplně vychladnout. Přidáme cukr, limetkovou a pomerančovou šťávu a tyčovým mixérem rozmixujeme dohladka. Na závěr zjemníme lžící mascarpone, které do polévky vmícháme. Vlijeme do talíře a dozdobíme troškou mascarpone, mátou a kousky jahod. Podáváme samozřejmě studené.