



Zupa truskawkowo-rabarbarowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepiękny, intensywny, żywy czerwony kolor. No i ten smak, który nie ma sobie równych! Obowiązkowa pozycja do wypróbowania w sezonie truskawkowym.

Przygotowanie

Krok 1

Truskawki myjemy i usuwamy z nich szypułki. Rabarbar myjemy i kroimy w kostkę.

Krok 2

Owoce przekładamy do garnka. Dodajemy sok z cytryny i cukier. Zalewamy niewielką ilością wody i gotujemy ok. 15 minut na małym ogniu.

Krok 3

Przed podaniem ozdabiamy łyżeczką śmietanki Łaciatej i opcjonalnie listkiem mięty.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1 kg truskawek
- 500 g rabarbaru
- 1 cytryna
- 4 łyżki cukru
- ½ szklanki Śmietanki Łaciatej 30%