

Cytrynowy sorbet

ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryny	7 szt
cukier	30 dag
woda letnia	30 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

30 ml zimnej wody i cukier gotuj minutę. Ostudź. Cytryny sparz osusz. Miąższ wydrążaj z 5 cytryn i i przetrzyj przez sito. Połącz z wyciśniętym sokiem z 2 cytryn i syropem cukrowym. Włóż do zamrażarki na 4 godziny.