

truskawki w szampanie



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

truskawki świeże	400 g
szampan	0,5 l
mięta	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

truskawki oczyszczamy, myjemy i wrzucamy do blendera całość mixujemy dodajemy szampana mieszamy delikatnie, następnie całość wkładamy na zamrażalnik na godzinę, następnie kruszymy pulę i od nowa mrozimy i tak powtarzamy tę czynność 3 razy. Podajemy w kielichach dekorujemy mięta