

## TRUSKAWKI W SOSIE CYNAMONOWO-MIĘTOWYM



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>truskawki</b>	1/2 KG
<b>jogurt naturalny</b>	200 ML
<b>cynamon</b>	1-2 ŁYZECZKI WG UZNANIA
<b>cukier waniliowy</b>	1 OPAKOWANIE
<b>cukier puder</b>	1 ŁYŻECZKA
<b>ŚWIEŻA MIĘTA LISTKI</b>	10 SZT

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, osuszyć, ściągnąć szypułki. Włożyć do miseczki. Zrobić sos - miętę siekamy drobniutko, dodajemy do jogurtu wymieszanego z cukrami i cynamonem. Polewamy truskawki, chłodzimy i zjadamy. Smacznego!