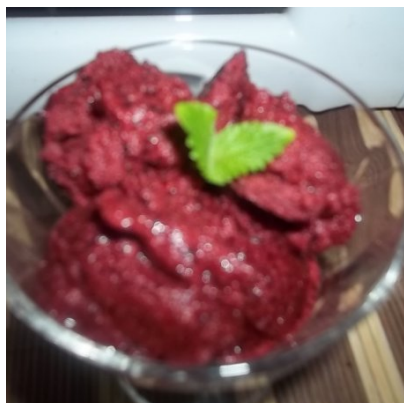


Sorbet jagodowo-bananowo-jabłkowy



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłko	1 duża sztuka
sok z cytryny	3 łyżki
cukier	ok.3 łyżki
banan	2 sztuki
jagody	1 szklanka
woda zimna	1 (przegotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jagody oczyścić, umyć, przełożyć do plastikowego pojemnika. Banany obrać, pokroić na mniejsze kawałki, dodać do jagód.
- KROK 2 Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne. Jabłko pokroić w półplasterki. Dodać je do jagód i bananów. Pojemnik zamknąć i wstawić na kilka godzin do zamrażalnika.
- KROK 3 Zamrożone owoce przełożyć do miski blendera.
- KROK 4 Do owoców dodać cukier, wlać sok cytrynowy i zimną wodę.
- KROK 5 Wszystko bardzo dokładnie zmiksować. Lodową masę wstawić do zamrażalnika.
- KROK 6 Jak sorbet uzyska odpowiednią konsystencję, rozłożyć go do pucharków i podawać.