

Sorbet truskawkowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg truskawek	50
łyżek soku z cytryny	4-6
czubate łyżki cukru	3-4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki opłukać i dokładnie osączyć. Oberwać szypułki a owoce pokroić na ćwiartki, wlać 1/3 soku cytrynowego i zasypać 3-4 łyżkami cukru. Odstawić na 30 min. aż puszczą sok a następnie wstawić do zamrażalnika na 2-3 godziny.

Kiedy będą prawie zamrożone zmiksować blenderem na gładką masę. Przełożyć do zamykanego szczelnie pojemnika i wstawić z powrotem do zamrażarki na 3-6 godzin. Nakładać zwykłą łyżką albo łyżką do lodów, podawać w miseczkach lub pucharkach.