Sorbet brzoskwiniowy



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dojrzałych świeżych brzoskwiń,	6
łyżek soku z cytryny	3-5
czubatych łyżek cukru	3-5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie umyć, zalać wrzącą wodą na 20 s. a następnie przelać zimną. Obrać ze skórki, usunąć pestkę, miąższ pokroić w kostkę, zasypać cukrem i polać 1/3 soku cytrynowego. Wstawić do zamrażarki na 2-3 godziny. Prawie zamrożone zmiksować blenderem na gładką, puszystą masę. Przełożyć ją do szczelnego pojemnika, mrozić 3-6 godzin.