

sorbet malinowy na winie musującym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

maliny świeże	500 gram
wino musujące	300 mililitrów
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny przebijamy , płuczemy, zalewamy winem i miksujemy na koniec odajemy cukier do smaku. Wstawiamy do zamrażarki na 4 godziny co jakiś czas mieszamy go widelcem.