

Sorbet miętowy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier	20 dag
woda	200 ml
sok z cytryny	3 łyżki
mocny napar z mięty	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę gotujemy wraz z cukrem, następnie studzimy i dodajemy sok z cytryny i napar z mięty. Całość dokładnie mieszamy (możemy też zmiksować), przekładamy do miseczek i wkładamy do zamrażalnika. Co 20- 30 minut (gdy sorbet zacznie zamarzać przy brzegach naczynia) wyjmujemy i mieszamy. Następnie wkładamy ponownie do zamrażalnika i tak, aż do całkowitego zamrożenia.