

## *Sladoled sa jagodama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za sos:**

- **200 g** jagoda
- **100 g** šecera
- **3 kašike** vode

#### **Za sladoled:**

- **2 kesice** šlag pene
- **400 ml** Moja Kravica kisele pavlake 20% mm
- **300 ml** hladnog mleka
- **5 kašika** meda
- **500 g** izgnjecenih jagoda

### **Priprema**

Prvo umutiti 2 kesice šlag kreme sa 300 ml mleka Moja Kravica 3,2 mm. U drugu miks posudu sstaviti izgnjecene jagode, med i Moja Kravica kiselu pavlaku. Sve fino štapnim mikserom sjediniti, a lagano varjacom umešati umuceni šlag. Staviti sve u plsticnu kutiju i u zamrzivac, povremeno promešati dok se mrzne.

Napraviti sos od voca. 100 g šecera i 3 kašike vode staviti da provri. im pocne da vri dodati 200 g jagoda i pustit da vri 8 minuta. Skloniti sa ringle i ohladiti. Poslužiti kao preliv za sladoled.

**Savet**