

Osveženje od jagode :)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **250-300 g** jagoda
- **po ukusu** šecera
- **1/2 kesice** vanilin šecera
- **15-20 g** puding od vanile
- **par kockica** jamb napolitanki

Priprema

U pola litra mleka skuvati najviše pola kesice pudinga od vanile, oko 20 g. Možete manje ili više u zavisnosti želite li da napravite pice ili poslasticu :), ali ja sam stavila oko pola kesice. I dodajte šecer, najbolje dve, tri supene kašike. Ili po ukusu :)

Kada se skuvao puding, koji ne treba da bude ni previše redak niti gust, ubacite jagode u blender i dodajte pola kesice vanilinog šecera. Jagode možete i običnom viljuškom da izmiksujete.

Izblendirane jagode ubacite u puding, dobro promesajte. Ukoliko nije dovoljno slatko dodajte šecer dok je još uvek vruće.

Servirajte u čaše i ostavite da se lepo ohladi i bude osvežavajuće.

Savet

Ja sam svoj napitak od jagode ukrasila izmrvljenim njamb napolitankama, koje vrlo lepo idu uz jagode. Možete dodati šta god poželite ili mislite da e da se lepo slaže. :) Savršeno pie i poslastica sa ukusom vanile i jagode :)