

Grcki sladoled sa jagodom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 150 g šećera
- 1 kesica limuntusa
- 200 g krem šlaga od jagode
- 300 g jagoda

Priprema

Jagode oprati i staviti u blender Kenwood kao na slici.

Manjom brzinom izmiksati jagode.

Posudu sa jagodama skinuti sa aparata i ostaviti sa strane.

Mleko skuvati sa šećerom. Ohladiti i dodati limuntus.

Promešati i zamrznuti mleko. Umutiti krem šlag sa izmiksanim jagodama. Dodajte i malo hladne kisele vode. Sve to umutiti u smrznuto mleko.

Rashladiti i služiti sa komadicima jagoda i lešnikom. Prijatno!

Savet