

Nice cream od jagoda



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** zamrznutih jagoda
- **2** kašejogurta sa 0% kalorija
- **malomeda**
- **malolimunovog** soka

Priprema

Jagode staviti u zamrzivac na par sati. Nakon toga izvaditi iz zamrzivaca i ostaviti ih na sobnoj temperaturi par minuta da se malo otope. Staviti ih u blender, dodati jogurt, par kapi limunovog soka i med. Sve lepo izmiksati dok se ne dobije ujednačena smesa. Sipati u plasticnu posudu, poklopiti i ostaviti na par sati u zamrzivacu. Pre služenja ostaviti 10ak minuta na sobnoj temperaturi. Prijatno!

Savet

Ovakav sladoled se može praviti i sa drugim voem po želji. :)