

Sladoled sa narandžama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 ml** kisele pavlake
- **6** narandži
- **100 g** šecera
- **1** naribana kora narandže

Priprema

Svih 6 narandži iscedite, dodajte u sok šecer, kiselu pavlaku i pripremljenu koricu od narandže koju treba dobro oprati, skuvati i na blenderu izmiksati. Dodajte je u sladoled. Kad ste sve sastojke sastavili, na kraju dodajte i umucenu slatku pavlaku. Po licnom izboru, ja sam u pola sladoleda stavila komadice od 2 štangle cokolade jer je odlican spoj narandze i cokolade.

Savet

Na kraju vam ostaje da ga zamrznete i uzivate u ovom ukusnom sladoledu...