

Sorbeto od jagoda



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** jagoda
- **3-4 kašike** kondenzovanog mleka

Priprema

Jagode ocistiti i staviti u friz na par sati. Zatim ih izvaditi i ostaviti 10-ak minuta na sobnoj temperaturi. Staviti jagode u secka, dodati kondenzovano mleko. Mutiti dok god jagode ne budu potpuno usitnjene, i lepo sjedinjene sa mlekom. Na kraju sipati u plasticnu posudu, pa ostaviti još par sati da se dobro stegne. Pre služenja izvaditi posudu na 10-ak minuta, kako bi se malo opustio sorbeto. Prijatno!

Savet

Ovaj recept sam tek nedavno otkrila, i od tad ga ve par puta pravim, jer je idealan za leto i visoke temperature. Može se praviti i sa drugim voem, jedino je bitno da voe mora biti zaleeno. Ukoliko nemate kondenzovano mleko može se koristiti i med, ali ukus nije isti u potpunosti.