

## Sladoled (malina)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 caša (180g)** kisele pavlake
- **100 g** malina

## Priprema

Umutiti šlag sa mlekom. Pavlaku i šećer pomešati i kašikom mutiti da se šećer otopi. Usuti u umućen šlag i izmiksati.

Umešati i voće. Sipati u modlice za sladoled ili u ciniju. Staviti u zamrzivac da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

## Savet

Umesto malina možete staviti jagode, kupine, višnje... ili napraviti čokoladni sladoled, umešati topljenu pa prohlaženu čokoladu.