

## **Sladoled (malina)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g šлага**
- **200 ml mleka**
- **2 kašike šecera**
- **1 čaša (180g) kisele pavlake**
- **100 g malina**

### **Priprema**

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

Umešati i voce. 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 okoladni sladoled, umešati topljenu pa prohlaenu okoladu.