

Sladoled sa dinjom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** kondenzovanog mleka
- **300 ml** slatke pavlake
- **150 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šefer
- **1** šoljaseckane dinje

Priprema

Dinju ocistiti od kore i semenki. Odmeriti 1 šolju i izblendirati. Pavlaku umutiti u cvrst šlag, dodati kondenzovano mleko, šefer u prahu, ujednaciti. Sipati izmiksanu dinju, nežno promešati da se ujednaci smesa. Ostaviti da se zamrzne, potom poslužiti uz kuglice od dinje.

Savet

Za sve ljubitelje dinje, kao što sam ja... Neponovljiva osvežavajua, mirisna letnja poslastica...