

Sladoled od malina



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350-400 g** malina
- **4-5 kašika** mekog šećera (ili običnog)
- **2 dl** slatke pavlake
- **1 kašika** kisele pavlake

Priprema

Oprane maline sa 1/2 dl vode staviti u blender i izmutiti. Sipati u žicanu cediljku i propasirano da ostanu samo semenke. Procenu masu vratiti u blender pa dodati ostale sastojke.

Tri četiri puta promuckati sadržaj blendera da se sve lepo izjednači.

Razliti u plasticne posude manje ili jednu vecu, po želji.

Staviti u zamrzivac na 3-4 sata da se masa stegne.

Onda služiti. Može se a ne mora preliti sa prelivom od malina.

U vreme pripreme naravno nije uracunato vreme zamrzavanja.

Savet

Ovaj sladoled se veoma brzo priprema. Može se koristiti i drugo voe.