Svěží Panna Cotta

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 20
Bez lepku

Postup přípravy

Obsah sáčku a 1 lžíci cukru důkladně rozmícháme ve 200 - 250 ml smetany ke šlehání. 200 ml mléka přivedeme k varu, přilijeme směs se smetanou a povaříme 1 minutu. Vlijeme do skleniček a necháme cca 2 hodiny ztuhnout v ledničce. Všechny ingredience na ovocný přeliv (250 g jahod a 1 lžíci cukru) rozmixujeme a přelijeme jím ztuhlé Panna Cotty. Nakonec vše dozdobíme čerstvými jahodami a mátou.

Ingredience

- **Máta peprná** - 5 g
- **Jahody** - 270 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **BIO Panna Cotta, bez lepku 40 g** - 40 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE