

Letní jahodové osvěžení

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájíme jahody a přidáme je do hrnce spolu s cukrem (3 balíčky vanilkového cukru), pomerančovou šťávou, kůrou a vodou (1/4 šálku). Ohříváme 15-20 minut, jahody zároveň rozmačkáme vidličkou, až se vytvoří hustá směs.

Hrncem odstavíme a necháme vychladnout na pokojovou teplotu. V případě potřeby dosladíme medem. Vychlazenou směs přelijeme do mixéru, přidáme Cottage a část smetany. Abyste dosáhli požadované konzistence, postupně přidáme všechnu smetanu.

Nejlépe chutná hodně vychlazená, ozdobená čerstvou mátou.

Ingredience

- **Máta peprná** - 5 g
- **Jahody** - 750 g
- **Pomeranče** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 10 g
- **Jihočeský cottage Fit 150 g** - 180 g

