

# Domáci borůvková zmrzlina

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 20 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Do misky si připravíme jogurt s kousky borůvek . Přidáme nakrájené nebo rozmixované kousky čerstvého ovoce a zamícháme je do jogurtu. K jogurtu přilijeme acidofilní mléko. V případě potřeby dochutíme medem nebo javorovým sirupem. Rozmixujeme a směs vlijeme do vaničky či do zmrzlinových tvořítek. Vaničku vložíme do mrazáku asi na 4 hodiny. Před konzumací necháme takto vlastnoručně vyrobenou zmrzlinu lehce povolit.

## Ingredience

- **Acidofilní mléko plnotučné 3,6% 500 g** - 100 g
- **Borůvky** - 100 g
- **Med květový luční 900 g** - 10 g
- **Smetanový jogurt borůvka 8% 150 g** - 300 g

