

## **SORBET TRUSKAWKOWY**

- składniki:

- 500 g zmrożonych truskawek,
- cukier lub miód wedle uznania,
- sok z 1 cytryny

- wykonanie: mrożone truskawki wkładamy do blendera kielichowego, dodajemy cukier lub miód i sok z jednej cytryny. Wszystko miksujemy. Podajemy od razu.

## **LODY BANANOWE:**

- składniki:

- kilka bardzo dojrzałych bananów,
- jogurt naturalny,
- odrobina soku z cytryny

- wykonanie: banany obieramy, kroimy na plastry grubości 2-3 cm, przekładamy do woreczka, szczelnie zamykamy i wkładamy do zamrażarki na 12 godzin. Zamrożone banany wkładamy do blendera kielichowego, dodajemy jogurt naturalny, odrobinę soku z cytryny i miksujemy. Podajemy od razu.

## **SORBET CYTRYNOWY**

- składniki:

- 1,5 szklanka wody
- 1,5 szklanki cukru
- 1,5 szklanki soku z cytryny (ok. 5-6 średnich cytryn)
- szczypta soli

- wykonanie: wodę z cukrem zagotować w średnim garnku, bez przykrycia gotować na średnim ogniu przez 10 min. Woda powinna odparować, a płyn nieco zgęstnieć. Zdjąć syrop cukrowy z ognia, dodać sól, odstawić do przestygnięcia. Do ciepłego wlać sok z cytryny, dokładnie wymieszać. Płyn przesiać przez drobne sito, na którym zostaną pestki. Płyn odstawić do całkowitego wystygnięcia, następnie przelać do plastikowego pojemnika lub do termosu od maszyny do lodów, przykryć folią spożywczą. Wstawić do zamrażalnika na całą noc.