

Brzi i prefini domaći sladoled od jogurta i jagoda

Sladoled i ljeto su tako savršen spoj da stalno tražimo neke nove okuse. Ova verzija će vas oduševiti jer je zdrava, jednostavna za pripremu i - preukusna!

Sastojci:

- 200 ml tekućeg jogurta
- 200 ml pirea od jagoda
- naribana korica 1/2 limuna
- 2 žlice šećera

Priprema: Jogurt izmiksajte sa šećerom i limunovom koricom. Jagode, operite očistite i usitnite u blenderu tako da dobijete fini pire. Ukoliko vam jagode nisu dovoljno slatke dodajte malo šećera. U kalupe za sladoled naizmjenično dodajte malo pirea od jagoda, malo jogurta. Napunjene kalupe spremite u zamrzivač na nekoliko sati, dok se sladoled ne zaledi. Kako bi izvadili sladoled iz kalupa držite ga nekoliko sekundi pod mlazom vruće vode.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](https://www.facebook.com/Slatki-svijet)