

CRVENI SORBET

- 300 gr jagoda
- Sok od 2 naranče i limuna
- 30 dkg cukra
- 3 dcl vode

Šećer prokuhajte sa vodom. U toku tih par minuta kuhanja skidajte pjenicu. Skinite s vatre, pustite da se malo ohladi pa dodajte sok od naranče i limuna. Cijelu tu tekuću smjesu dodajte smiksanim jagodama pa sve dobro izmiksajte da se poveže. Stavite u zamrzivač i nakon par sati hlađenja navalite.

I ovaj sorbet morate par puta promiješati penjurom dok je u zamrzivaču. Malo će se sorbet teže i zamrznuti, valjda zbog te velike količine cukra u sebi, ali ne brinite sve će doći na svoje. Pusa i uživajte u ovoj ljetnoj slastici.

