

## SORBETO OD LIMUNA

- sok od osam limuna
- 30 dkg cukra
- 2 dcl vode
- korica od jednog limuna

Prokuhajte cukar i vodu. Kad uzavre neka kuha par minuta s tim da skidate pjenicu po vrhu. Kad se malo ohladi dodajte sok od limuna i koricu od jednog limuna. Promiješajte i stavite u zamrzivača u malo dublju posudicu (moja je prva posudica bila plitka, tako da me nakon spravljanja sobreta čekalo čišćenje zamrzivača). Držite par sati u zamrzivaču s tim da svako malo promiješate sorbet penjurom (vilicom).

