

Limetkově-bazalkový sorbet

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Voda 200 ml
- Cukr 150 g
- Limetky 6 ks
- Lístky z bazalky 2 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do hrnce dáme vodu, cukr a kůru ze všech limetek. Přivedeme k varu a vaříme asi 5 minut. Necháme tekutinu trochu zchladnout a přilijeme šťávu ze všech limetek. V hmoždíři protlačíme lístky bazalky a přidáme je k sorbetu. Směs necháme alespoň 20 minut odstát. Studený sorbet nakonec přelijeme přes sítko a dáme do mrazáku. Promícháme každou půlhodinu nebo alespoň hodinu kovovou

metličkou nebo i ponorným mixérem. Před podáváním necháme sorbet pár minut odstát v pokojové teplotě, aby se nám lépe nabíral.