

Jahodovo-meduňkový sorbet

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Jahody 600 g
- Krystalový cukr 150 g
- Lístky meduňky 200 g
- Šťáva z citrónu 4 ks
- Javorový sirup 2 lžíce
- Želatina 1 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce dáme jahody, cukr a 300 ml vody. Přisypeme meduňku a vaříme dokud se ovoce nerozvaří a meduňka nevyluhuje, čili cca 25 minut. Rozvařené ovoce s meduňkou přelijeme přes sítko a ovoce protlačíme přes sítko pomocí lžice. Plátek želatiny dáme namočit na 3 minuty do vody, potom ho vyjmeme a vhodíme do stále horkého sorbetu. Přidáme javorový sirup a šťávu z citrónu a dobře promícháme. Necháme vychladnout a dáme do jakékoliv mrazuvzdorné nádoby. Mrazíme minimálně 4-5 hodin. Sorbet bude mít nejlepší konzistenci, pokud ho vždy jednou za hodinu během mrazení

promícháme.