

Broskvová růžice s malinovou šťávou a zmrzlinou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Broskve 2 ks
- Maliny 200 g
- Citron 0.5 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Bazalka sekaná 1 ks
- Vanilková zmrzlina 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maliny s cukrem a šťávou z citrónu propasírujeme a dostaneme ovocnou polevu, kterou nalijeme okolo hlubokého talíře. Broskve oloupeme, nakrájíme na osminky a naskládáme okolo talíře. Posypeme sekanou bazalkou, doprostřed přidáme kopeček vanilkové zmrzliny a ozdobíme snítkou bazalky.