



Citrónový sorbet

Ingredience

citrony: **2 ks**
cukr krupice: **80 g**
voda: **300 ml**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Citrony (ideálně v bio kvalitě) důkladně umyjeme, ostrouháme kůru a vymačkáme z nich šťávu. Na mírném ohni rozpustíme cukr ve vodě. Vodu odstavíme a přimícháme do ní šťávu a kůru. Směs necháme půl hodiny vychladnout. Vychladlou směs přecedíme, nalejeme do vhodné nádoby a vložíme do mrazáku. Každou...

Citrónový sorbet - recept

Citrony (ideálně v bio kvalitě) důkladně umyjeme, ostrouháme kůru a vymačkáme z nich šťávu. Na mírném ohni rozpustíme cukr ve vodě. Vodu odstavíme a přimícháme do ní šťávu a kůru. Směs necháme **půl hodiny vychladnout**.

Vychladlou směs přecedíme, nalejeme do vhodné nádoby a vložíme do mrazáku. Každou půl hodinu sorbet promícháme, abychom vytvořili krystalky a sorbet nebyl ani tuhý, ani tekutý.

Citrónový sorbet můžeme obměnit přidáním malého množství vodky nebo sektu, který do směsi

přidáme zároveň s citronovou šťávou. Podáváme ho ozdobený lístky máty a/nebo hoblinkami citronové kůry.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí