



## Domácí jahodová dřeň

Ingredience

jahody: **250 g**  
moučkový cukr: **50 g**  
vanilkový cukr - sáček: **1 ks**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Z jahod odkrojíme stopky a pečlivě je omyjeme. Vložíme je do mísy a vidličkou rozmačkáme na požadovanou konzistenci (ideálně necháme několik menších kousků nerozmačkaných). Postupně přidáváme cukr podle sladkosti jahod (zmrazením se trocha sladkosti ztratí). Vanilkový cukr dáváme podle chuti....**

## Domácí jahodová dřeň - recept

Z jahod odkrojíme stopky a pečlivě je omyjeme. Vložíme je do mísy a vidličkou rozmačkáme na požadovanou konzistenci (ideálně necháme několik menších kousků nerozmačkaných). Postupně přidáváme cukr podle sladkosti jahod (zmrazením se trocha sladkosti ztratí). **Vanilkový cukr** dáváme podle chuti. Jahodovou směsí naplníme kelímky (např. od jogurtu) nebo jiné mrazuvzdorné nádoby, vložíme je do mrazáku a necháme **minimálně 1 hodinu mrazit**.

**Domácí jahodová dřeň** je skvělá samostatně nebo ozdobená čerstvými jahodami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí