



Сорбе од праски

Фичо ќе подготви прекрасен леден десерт, Сорбе од праски, зачинети со босилек и малини како додаток.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 10 ливчиња босилек
- 1 шолја (200 грама) шеќер
- 3/4 шолја (180 мл) вода
- 700 грама праски
- 1 лажица сок од лимон

Чекор 1

Во мини Вок тавата ставете ги шеќерот, водата и сецканиот босилек.

Варете додека да се растопи шеќерот и смесата да наликува на шербет. Прецедете ја смесата.

Чекор 2

Праските ставете ги да се обарат. Нека провријат 2 минути и веднаш ставете ги во ладна вода.

На тој начин ќе го запрете процесот на варење и лушпата ќе се одвои полесно. Излупете ги праските и исецкајте ги на парчиња.

Чекор 3

Праските ставете ги во Нутрибулет, додадете го сокот од лимон и убаво изblendирејте да се изедначи смесата.

Чекор 4

Соединете ги двете смеси, додадете малку сол и измешајте.

Оставете ги во замрзнувач околу 2-3 часа. Повремено, смесата изгребете ја со вилушка и повторно вратете ја во замрзнувач.

Ова го правите за да добиете подобра структура.

Чекор 5

Сервирајте со малини, кои го балансираат слаткиот вкус!



Совет

Сорбе може да подготвите од најразлично сезонско овошје, тоа е идеален десерт за жешките летни денови.

Користени производи:



Вок тава



Касерола



Округла тава



Лонец



Нутрибулет

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk