

Sorbet żurawinowy na winie

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

pyszny deser

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- żurawina - 2 szkl.
- wytrawne czerwone wino - 1/2 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- sok pomarańczowy - 1 i 1/2 szkl.
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wszystkie składniki mieszamy w rondlu. Podgrzewamy na małym ogniu, aż żurawiny zaczną się rozpadać. Wtedy przecieramy mieszankę przez sitko zawieszone nad miseczką, wyciskamy jak najwięcej soku. Studzimy i napełniamy foremki na kostki lodu. Przykrywamy folią i zamrażamy 5 godzin. Miksujemy zamrożony sorbet w malakserze i od razu podajemy z bitą śmietaną.

Smacznego!

Jak podawać?

z bitą śmietaną

