



**JERNEJ KITCHEN**

## **SLADOLED Z VROČIM SADJEM**

*Sladoled z vročim sadjem je sladica s katero smo odraščali vsi v naši družini, mali in veliki. Gre za zelo preprost recept, narejen v nekaj minutah.*

ZA      4      OSEBE  
PRIPRAVA:    5      MINUT

### **SLADOLED Z VROČIM SADJEM**

300 g zamrznjenega ali svežega jagodičevja

1 čajna žlička limoninega soka

1/2 žličke vanilijeve paste

30 g sladkorja

2 žlaci vode

8-12 kepic sladoleda

2 žlaci nastrgane čokolade (poljubno za posip)

### **VROČE SADJE**

V kozico damo vse sestavine (jagodičevje, limonin sok, vanilijovo pasto, sladkor, vodo) za vroče sadje. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre, nato kuhamo pri rahlem vretju 2 minuti. Odstavimo z ognja.

### **POSTREŽEMO**

Med štiri skodelice razdelimo dve do tri kepice sladoleda. Midva imava za ta recept najraje vanilijev sladoled. Enakomerno po sladoledu razporedimo vroče sadje in poljubno posujemo še z žličko nastrgane čokolade. Postrežemo takoj.

### **TOOLS AND EQUIPEMENT**

kozica

skodelice za sladoled