



JERNEJ KITCHEN

BRESKOVA GRANITA

Breskova granita je zelo osvežilna sladica narejena iz 4 sestavin. Gre za zelo enostaven in preprost recept, narejen brez glutena in laktoze.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
OHLAJANJE:	180	MINUT
ČAS SKUPAJ:	190	MINUT

BRESKOVA GRANITA

- 120 ml vode
- 50 g sladkorja
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 4 breskve (500g)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- blender
- večji pekač
- šest kozarcev

BRESKOV PIRE

V blender damo vodo, sladkor, limonin sok in narezane breskve brez koščic. Premešamo v gladek pire.

GRANITO ZAMRZNEMO

Breskovo mešanico vlijemo v večji pekač in postavimo v zamrzovalnik za tri ure. Vsako uro granito z vilico postrgramo ter razbijemo večje kose zamrznjene mešanice. To nekajkrat ponovimo, dokler ni granita čisto zamrznjena.

POSTREŽEMO

V šest ohlajenih kozarcev razporedimo breskovo granito in jo takoj postrežemo. Poljubno posujemo z listki svežega timijana ali sveže sivke.