



## 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

Oglas

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.