



JERNEJ KITCHEN

RABARBARINA GRANITA

Rabarbara in jagoda sta najboljši prijatelji, zato je uspeh zagotovljen in navdušeni bodo tako otroci, kot odrasli. Sveža, osvežilna in ne presladka.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 20 MINUT

GRANITA

10 večjih stebel rabarbare

80 g sladkorja

1/4 (velikost palca) svežega ingverja,
naribanega

DEKORACIJA

1 limona (lupinice)

pest svežih jagod

ZA POŽIVITEV

1 žlica [Bezgov sirup](#)

1 žlica ruma

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

ponev

blender

"fino" sito

pekač ali pladenj

kozarci za serviranje

GRANITA

Rabarbaro operemo in narežemo na 1 cm velike koščke. Na srednje močan ogenj pristavimo, ponev, v katero nalijemo 500 ml vode. Dodamo koščke rabarbare, sladkor in nariban, svež ingver. Pokrijemo in kuhamo približno 15 minut, toliko, da se rabarbara zmehta. Zmiksamo in precedimo skozi "fino" sito. Še vročo mešanico prelijemo v visok pekač oziroma pladenj in postavimo v zamrzovalnik za 4 ure.

Vsake 40 minut granito s pomočjo vilice postrgramo ter razbijemo večje koščke zamrznjene mešanice. To nekajkrat ponovimo, dokler ni granita čisto zamrznjena.

V ohlajene kozarce serviramo granito, dodamo lupino limone in na tanko narezane sveže jagode. Za dodatno poživitev, lahko dodamo žlico bezgovega sirupa ali pa žlico belega ruma.