



JERNEJ KITCHEN

MACERIRANE JAGODE (HITRO IN PREPROSTO)

Macerirane jagode so odlična samostojna sladica brez glutena in laktoze, ali pa slastno polnilo tort, palačink, pudingov, panna cotte. Hitro in naravno.

ZA	500	G MACERIRANIH JAGOD
PRIPRAVA:	5	MINUT
ČAS MACERIRANJA:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

MACERIRANE JAGODE

450 g svežih jagod

3 žlice sladkorja

1 žlica limoninega soka

1/2 čajne žličke vanilijeve arome

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

skleda

JAGODE

Jagode očistimo, odstranimo zeleni del. Manjše jagode razpolovimo, večje pa narežemo na četrtine.

MACERIRANJE

Jagode damo v večjo skledo, dodamo sladkor, bio limonin sok in vanilijevo aromo oziroma vanilijeve semena. Premešamo in postavimo na stran (sobna temperatura) za 20 - 30 minut, da se jagode macerirajo, da se sladkor popolna raztopi in se spusti slastna jagodna aroma.

POSTREŽEMO

Macerirane jagode lahko postrežemo kot samostojno sladico, tako da jih razdelimo med dve skodelici, poljubno dodamo stepeno smetano in posujemo s sesekljanimi mandlji. Lahko pa macerirane jagode uporabimo za nadev sadnih tort ali serviramo s palačinkami, vafli, panna cotto in podobno. Hranimo v hladilniku v zaprti posodi do dva dni.