



## 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 Oglas

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.