



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

250 ml	Woda
190 g	Cukier
2 łyżeczki	♦ Skórka cytrynowa krojona
250 ml	Świeżo wyciśnięty sok z cytryn (z 4–5 cytryn)

Sorbet cytrynowy

⌚ 20–25 Min   

Przygotowanie

- 1 W rondelku połącz wodę, cukier oraz skórkę cytrynową Kotányi. Podgrzewaj na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zdejmij z ognia i pozostaw syrop do całkowitego ostygnięcia.
- 2 Przecedź ostudzony syrop, a następnie wymieszaj go ze świeżo wyciśniętym sokiem z cytryn. Przelej mieszankę do foremek na kostki lodu i zamrażaj przez całą noc. Jeśli chcesz podać sorbet w wydrążonych połówkach cytryn, również włóż je do zamrażarki.
- 3 Gdy kostki będą całkowicie zamrożone, przełóż je do blendera o dużej mocy i miksuj, aż uzyskasz gładką, kremową konsystencję.
- 4 Podawaj w schłodzonych połówkach cytryn, pucharkach lub miseczkach. W razie potrzeby udekoruj dodatkową porcją startej skórki cytrynowej.

