



Domácí mátová zmrzlina

Ingredience

plnotučné mléko : **300 ml**
smetana ke šlehání : **300 ml**
čerstvá a opaná máta : **1 hrst**
krupicový cukr : **80 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Nejprve si do menšího hrnce vlijte plnotučné mléko a vložte do něj nasekané lístky máty peprné. Také přisypte krupicový cukr, pečlivě promíchejte a nechte zahřívát na mírnějším plamenu (mléko by se nemělo vařit, ale cukr musí být rozpuštěný). Po pár minutách odstavte

hrnec z plotny a nechte vše zcela zchladnout. Až bude mléko studené, vložte jej do lednice a mátu peprnou v něm nechte louhovat klidně i hodinu a více...

Domácí mátová zmrzlina - recept

Nejprve si do menšího hrnce vlijte plnotučné mléko a vložte do něj nasekané lístky máty peprné. Také přisypte krupicový cukr, pečlivě promíchejte a nechte zahřívát na mírnějším plamenu (mléko by se nemělo vařit, ale cukr musí být rozpuštěný). **Po pár minutách odstavte hrnec z plotny a nechte vše zcela zchladnout.** Až bude mléko studené, vložte jej do lednice a mátu peprnou v něm nechte louhovat klidně i hodinu a více. Záleží na tom, jak intenzivní chuť domácí mátové zmrzliny požadujete. Nakonec mléko scedte od bylinky a přimíchejte k němu smetanu ke šlehání. Tekutinu ovoněnou mátou pak přelijte do uzavíratelné misky a nechte mrazit i několik hodin (ideálně přes noc). Mátová zmrzlina bude výtečná třeba s čokoládovým topingem!

TIP: Do mátové zmrzliny můžete dle libosti zakomponovat i čokoládové vločky!

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí