



## Pomerančový sorbet s mátou

### Ingredience

pomeranče (šťáva z nich) : **6 ks**  
pomerančová kůra (chemicky neošetřená) : **2 KL**  
cukr krupice (nebo třtinový) : **250 g**  
máta peprná (jemně nasekaná) : **1 PL**  
studená voda : **300 ml**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

**Začněte tím, že si v hrnci svaříte vodu s cukrem a nasekanou mátou. Po asi deseti minutách odstavte a nechte chladnout. Až bude sirup studený, vlijte do něj pomerančovou šťávu, vsypte**

**kůru z pomeranče a promíchejte...**

## **Pomerančový sorbet s mátou - recept**

Začněte tím, že si v hrnci svaříte vodu s cukrem a nasekanou mátou. Po asi deseti minutách odstavte a nechte chladnout. Až bude sirup studený, vlijte do něj pomerančovou šťávu, vsypte kůru z pomeranče a promíchejte. Směs vlijte do plastové misky, uzavřete pečlivě a dejte zamrazit do mrazáku nejlépe přes noc. Použít samozřejmě můžete i zmrzlinovač, pokud nechcete na sorbet dlouho čekat.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí