

Jahodová jogurtová zmrzlina

Ingrediencie:

1 vajce

1 žĺtok

1 lyžička medu (podľa chuti)

2 PL ghi

1 biely jogurt (výnimočne možno použiť plnotučný)

8 veľkých jahôd (môže byť aj viac)

Postup:

Vajcia, žĺtok a lyžičku medu spoločne našľaháme a zahrievame, kým nezačne hustnúť. Pridáme 2 PL ghi, a nakoniec rozmixované jahody. Za stáleho šľahania necháme zhustnúť a potom vychladnúť. Do misky dáme biely jogurt a postupne zašľaháme vychladnutú zmes. Dáme zmraziť do mrazničky. Môžeme použiť aj nanukové formy.

Je možné urobiť aj verziu pre deti - špičku nanuku namočte do rozohriatej kvalitnej čokolády a posypte rozomletými orieškami.