

# Sorbet żurawinowy na winie

Przepis dodany przez użytkownika Kotek\_kłopotek

## pyszny deser

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

### Potrzebne składniki:

- żurawina - 2 szkl.
- wytrawne czerwone wino - 1/2 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- sok pomarańczowy - 1 i 1/2 szkl.
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka(i)

### Etapy przyrządzenia:

1. Wszystkie składniki mieszamy w rondlu. Podgrzewamy na małym ogniu, aż żurawiny zaczną się rozpadać. Wtedy przecieramy mieszankę przez sitko zawieszone nad miseczką, wyciskamy jak najwięcej soku. Studzimy i napełniamy foremki na kostki lodu. Przykrywamy folią i zamrażamy 5 godzin. Miksujemy zamrożony sorbet w malakserze i od razu podajemy z bitą śmietaną.

Smacznego!

### Jak podawać?

z bitą śmietaną

