



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Granita cytrynowa

Bardzo orzeźwiająca

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- sok z cytryny, 200 ml
- wino wytrawne, 200 ml
- cukier, 10 dag
- gałązka mięty, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Przełożyć wszystkie składniki do rondelka i gotować przez 1 minutę. Zdjąć z ognia i odstawić na 5 minut, aby wszystko przeszło swoim smakiem... Przełożyć przez sitko do dużej formy i wystudzić. Wsadzić do zamrażalnika na minimum 3 godziny (mnie zajęło to 6 godzin), co 30 minut mieszając widelcem. tak naprawdę to dopiero po godzinie było co mieszać. Szklaneczki lub miseczki najlepiej też wsadzić do zamrażalnika na kilkanaście minut. Granitę przełożyć do bardzo zimnych naczyń, ozdobić gałązką tymianku - jak się ją ma i podawać. Ja z racji posiadania świeżego tymianku w formie mrożonki czysto liściastej, ozdobiłam całość cząstkami nektarynki. Może nie było tak wytwornie, ale było pysznie.

