





przepisy.pl

Marynowane owoce z lodami i miętą

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- laska wanilii - 1 sztuka
- słodkie białe wino - 200 mililitrów
- borówki amerykańskie - 100 gramów
- maliny - 100 gramów
- truskawki - 100 gramów
- kilka listków mięty
- cukier puder - 1 łyżka
- Carte d'Or Vanilla** - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Umieść laskę wanilii i wino w garnku na małym ogniu i gotuj przez 5 minut.
2. Włóż owoce i miętę do miski i wymieszaj.
3. Wlej wino do owoców, usuń laskę wanilii. Przykryj i wstaw do lodówki na co najmniej godzinę.
4. Podziel marynowane owoce pomiędzy 4 pucharki.
5. Na owoce nałóż po gałce lodów waniliowych Carte d' Or.
6. Posyp każdy deser cukrem pudrem, udekoruj małą gałązką mięty i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl