

Strawberry Fields Forever :)

Ovih dana sve je u znaku jagoda. Kod mene ih ima na kile i više neznamo što s njima napraviti :) Zato sam ih ja proteklog vikenda iskoristila u svim mogućim oblicima - sladoledi, torte, alkohol itd. Slijede recepti koje šaljem Zorici sa bloga [My pans and pots](#) u sklopu blogerske igrice "[Ajme koliko nas je](#)" koju je izmislila Snježana :)

Sladoled od limuna i jagoda za klince te Strawberry - votka shots za odrasle :))



Sladoled od limuna i jagoda :)

Sastojci:

400 g jagoda

2 limuna

150 g šećera u prahu (ili po želji više)



Priprema :

Očistiti i usitniti jagode. Izmiksati ih štapićnim mikserom u kašu te dodati sok dva limuna. Nastaviti miksati te dodavati šećer po želji. Ja sam dodala 100 g ali mi se kasnije činilo premalo pa vas zato savjetujem da dodate šećera po volji!

Puniti kalupe te ostaviti u zamrzivaču cca 4-5 sati!

p.s. Kalupe sam kupila u novootvorenom dućanu B-Hyper u Vraždinu i platila ih 19.99 kn komad. U jednom komadu ima mjesta za 6 sladoleda. Od silikona je i vrlo praktičan za izradu ovih sladoleda!

Uskoro ćete imati priliku par njih osvojiti, više o tome krajem tjedna :)



Strawberry - vodka shots :)

Sastojci:

4-5 nasjeckanih jagoda

1,5 dcl votke

3,5 dcl soka od jagode

1 vrešica želatine

20 plastičnih mini šalice za aperitiv :)

Priprema:

Izmiješati votku i sok o odvojiti šest žlica mješavine u posebnu posudicu. U tih 6 žlica mješavine rastopiti želatinu i ostaviti da nabubri 10 minuta. Nakon toga zagrijati da se rastopi i pomiješati sa ostatkom mješavine.

Puniti šalice 3/4 i do vrha staviti sitno nasjeckane jagode.

Ostaviti u hladnjaku dok se ne stisnu :) Ako želite ubrzati postupak možete ih staviti i u zamrzivač :)



**I za kraj vas ?astim jednom Pjesmicom koja je obilježila moj vikend
:))**

Ugodan tjedan svima :)