**Moj zdravi sladoled (prema receptu Johanne Budwig)**

****

**Sastojci:**

**3 žlice** lanenog ulja

**2 žlice** mlijeka

**1 žlica** meda

**100 g** skute

**3 velike žlice** jagoda (ili malina, kupina, borovnica)

**Po želji** može se ukrasiti sjeckanim bademima, lješnjacima, orasima ili polovicama jagoda.

**Postupak pripreme:**

1. U plastičnoj posudi pomiješaj skutu, laneno ulje, mlijeko i med i izmiješaj mikserom sve dok ne nastane kremasta smjesa.

2. Dodaj jagode (ili drugo voće) i malo izmiješaj mikserom da se jagode malo usitne i izmiješaju s ostatkom smjese.

3. Izlij u kalup za led (ili sladoled) ili ostavi u toj plastičnoj posudi i stavi u zamrzivač.

**Moj zdravi sladoled (prema receptu Johanne Budwig)**

****

**Sastojci:**

**3 žlice** lanenog ulja

**2 žlice** mlijeka

**1 žlica** meda

**100 g** skute

**3 velike žlice** jagoda (ili malina, kupina, borovnica)

**Po želji** može se ukrasiti sjeckanim bademima, lješnjacima, orasima ili polovicama jagoda.

**Postupak pripreme:**

1. U plastičnoj posudi pomiješaj skutu, laneno ulje, mlijeko i med i izmiješaj mikserom sve dok ne nastane kremasta smjesa.

2. Dodaj jagode (ili drugo voće) i malo izmiješaj mikserom da se jagode malo usitne i izmiješaju s ostatkom smjese.

3. Izlij u kalup za led (ili sladoled) ili ostavi u toj plastičnoj posudi i stavi u zamrzivač.