

# Bazalková zmrzlina



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 4

670 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Ivet

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bazalkova-zmrzlina>

## Příprava

V misce smícháme zakys. smetanu, moučkový cukr, dřeň z vanilkového lusku a kúru a šťávu z limetek. Ve vysoké nádobě rozmixujeme bazalku se smetanou na hladké pyrė, které promícháme se směsí zakysané smetany. Na závěr přilijeme rum. Zmrzlinu můžeme připravit ve zmrzlinovači a nebo dát klasicky zamrazit v nanukových či jiných formičkách.

### Tip k receptu

Výborná ke sladkým moučníkům, palačinkám, nebo jen tak na chuť.

## Ingredience

- 40 g nasekané bazalky
- 150 ml vysokoprocentní smetany
- 500 ml zakysané smetany
- panák rumu
- 150 g cukru moučky
- 2 limetky
- dřeň z vanilkového lusku

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Léto, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rychlovka, Návštěva, Ostatní

