

(odc.03) sorbet z limonek i bazylii

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.3)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

Składniki

2 kieliszki (300 ml) cukru

1 kieliszek (150 ml) wody

5-6 limonek plus ew. jeszcze jedna

pęczek bazylii

Przygotowanie

Wsypać cukier do rondla i wlać wodę. Zetrzeć skórkę z limonek i dorzucić do rondla. Zamieszać i postawić na średnim ogniu. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować ok. 5 minut. Zdjąć z ognia i odstawić, by płyn ostygł. Pomasować limonki i wycisnąć sok, w sumie powinno go być ok. 150 ml. Wlać do ostudzonego syropu i dobrze wymieszać. Spróbować i ew. dodać jeszcze trochę soku, jeśli płyn jest za słodki. Zostawić kilka listków bazylii do dekoracji. Resztę porwać na kawałki, wrzucić do moździerza i utłuc na miazgę. Przełożyć pulpę do syropu i zamieszać. Przecedzić przez niezbyt gęste sito, wyciskając drobinę skórki i bazylii. Przebrać mieszaninę do metalowej miski i wstawić do zamrażarki na 45 minut. Potem wyjąć, ubić dobrze trzepaczką i wstawić z powrotem do zamrażarki. Po około 30 minutach sorbet powinien być gotowy. Jeśli nie, należy znów ubić go trzepaczką i wstawić do zamrażarki na kolejne 30 minut. Łyżką ogrzaną w gorącej wodzie nakładać porcje do schłodzonych miseczek i dekorować listkiem bazylii.

© Jamie Oliver 2002