

(odc.43) lizaki (lody) jogurtowe

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.43)

trudność: **łatwe**

Składniki

250 g świeżych owoców (jagody, truskawki, maliny, jeżyny, porzeczki)

500 g jogurtu naturalnego

4 łyżki (60 ml) płynnego miodu

Przygotowanie

Zmiksować owoce w malakserze. Dodać jogurt i miód i zmiksować. Przetrzeć masę przez sito. Przełożyć do foremek na lizaki (lody), włożyć patyczki i ustawić na tacy. Wstawić do zamrażarki na minimum 45 minut.

© Jamie Oliver