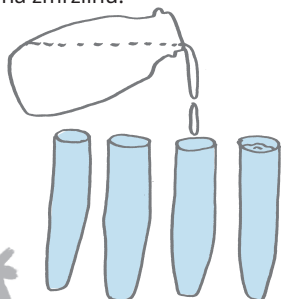


1

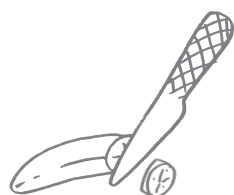
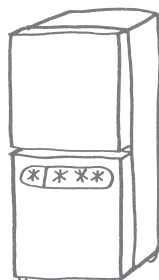
Smoothie
MUNSBITSmoothie MUNSBIT
nalijte opatrně do tvořítek
na zmrzlinu.Nechte přes noc v mrazničce.
Druhý den vás už osvěží.

2

Zlamaný

Hus
ostružin

Med

Banán nakrájejte na kousky
a s ostružinami rozmačkejte vidličkou
do hladké kaše. Můžete přidat trochu
medu. Pořádně promíchejte.Lžící pak směs přendejte
do tvořítka na nanuky.Nechte přes noc v mrazničce. Před mlsáním
tvořítka trochu polejte vlažnou vodou, nanuk se
pak lépe vyndá.

Připravujeme s losem Škudlíkem

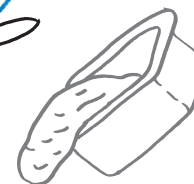
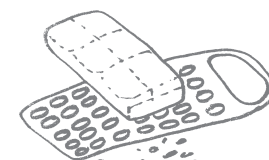
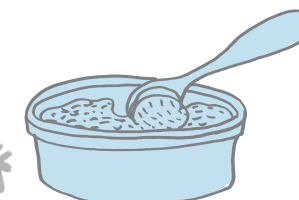
TŘI SENZAČNÍ
ZMRZLINYMůžete se nám podívat:
Tvořítko
na zmrzlinu
UTSPÄDDDžus s ríkem
na pokrvení
IKEA 365+Naběračka
na zmrzlinu
CHOSIGTTvořítko
na nanuky
CHOSIGT

3

Tvaroh

Hus
borůvekČokoláda
CHOKLAD

Lžička cukru

Borůvky a lžičku cukru
rozmačkejte vidličkou
na jemný krém,
pak promíchejte
s tvarohem
do hladka.Přendejte směs
do plastové nádoby,
navrch nastrouhejte
vychlazenou čokoládu,
uzavřete víčkem
a vložte na čtyři hodiny
do mrazničky.Množství surovin
si upravujte podle
chuti, využijte
jakékoliv sezónní
ovoce. Tvaroh můžete
nahradit jogurtem
a smoothie třeba
100% džusem.
Dobré pomlsávání!Poté naběračkou
na zmrzlinu dělejte
kolečky a podávejte
s čerstvými borůvkami
nebo nakrájenými
mandlemi a třeba
i šlehačkou.