

DESER Z NASION SŁODKIEJ BAZYLII

Składniki



- 200 ml wody
- 20 g nasion słodkiej bazylii
- 2 łyżki miodu
- 100 g twarogu sernikowego/jogurtu naturalnego
- 200 g borówek mrożonych (bądź świeżych)
- Ulubione orzechy do dekoracji

Sposób przygotowania

1.Nasiona słodkiej bazylii zalać wodą.

2.Gdy nasiona spęcznieją, dodać miód oraz twaróg - wszystko ze sobą wymieszać.

3.Mrożone borówki wrzucić na patelnię i trzymać je tak długo, aż powstanie gęsty sos.

4.Masę z nasion słodkiej bazylii przelać do słoika/pucharka, a następnie wlać schłodzony sos
borówkowy.

5.Udekorować ulubionymi orzechami.