



Lody bazyliowo-miętowo-groszkowe

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**

Groszek gotujemy przez 10 minut w osolonej wodzie. Odcedzamy, przekładamy do malaksera i miksujemy na gładką masę.
- Krok 2**

Bazylię i miętę myjemy i osuszamy, pozbywamy się łodyg. Liście drobno siekamy.
- Krok 3**

Śmietankę i jogurt łączymy, solimy i dodajemy kolorowy pieprz.
- Krok 4**

Dodajemy mus z groszku i zioła, miksujemy na gładką masę.
- Krok 5**

Przekładamy do pojemnika i wstawiamy na około 1.5 h do zamrażalnika.
- Krok 6**

Lody serwujemy w pucharkach, jako dodatek do obiadów lub jako wytrawną przystawkę.

Składniki:

- 150 g zielonego groszku
- 1 pęczek bazylii
- 1 pęczek mięty
- 250 ml Śmietanki Łaciatej 36%
- 200 g jogurtu Augustowskiego Naturalnego
- sól