



## Lizaki lodowe z pieczonych truskawek i czerwonego wina

Lizaki lodowe na czerwono! Orzeźwiająca kompozycja pieczonych truskawek i czerwonego wina na upalne dni.

Składniki na 6-8 lizaków w zależności od rozmiaru:

1. 450 gramów obranych z szypulek i pokrojonych w ćwiartki truskawek,
2. 1 łyżeczka octu balsamicznego (opcjonalnie),
3. 2 łyżki stołowe cukru kryształu,
4. 1 filiżanka (240 ml) słodkiego czerwonego wina.

1. Rozgrzej piekarnik do 190 stopni C.
2. W misce wymieszaj pokrojone w ćwiartki truskawki, ocet balsamiczny i cukier. Rozprowadź równo na blasze do pieczenia i piecz przez 20-25 minut lub do momentu, w którym sok z owoców zgęstnieje (ale nie przypali się). Wyjmij z piekarnika i schłódź do temperatury pokojowej.
3. Pieczone truskawki wraz z sokiem przełóż do robota kuchennego i miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji. Wymieszaj z czerwonym winem.
4. Uzyskaną mieszaninę zalej równo foremki aż po brzegi. Przed włożeniem patyczków do lodów mroź lizaki lodowe przez co najmniej 45 minut. Przed podaniem mroź przez kolejne 4-6 godzin do całkowitego zamrożenia.

Wskazówka! Ze względu na alkohol lizaki lodowe będą topnieć stosunkowo łatwo, dlatego należy je zjeść zaraz po wyjęciu z zamrażarki.