

Letná domáca jahodová zmrzlina

Čaute¹, ľudia! Moje meno je Viktor a vítam vás pri ďalšom videu. A *dneska*² vás vítam z našej letnej kuchynky. No a *dneska*² si ukážeme, ako si spraviť zmrzlinu, jahodovú.

Ako prvé si do nejakej väčšej nádoby prilejem 600 gramov 40-percentnej šľahačky. Šľahačku si rozmixujem. Vyšľahanú šľahačku si dám na chvíľku nabok, no a *zoberem*³ si ďalej 700 gramov mrazených jahôd. Jahody si rozmixujem. Samozrejme, tie jahody som si nechal roztopiť trochu, aby sa mi lepšie mixovali. Jahody si pridám k šľahačke a všetko premiešam dokopy. A k tejto zmesi ešte pridám *salko*⁴, približne nejaké štyri polievkové lyžice, no a znovu všetko premiešam. Teraz to *môžme*⁵ ochutnať, no ak to bude stále málo sladké, tak ešte budem pridávať buď *salko*⁴ alebo cukor. No a teraz túto celú zmes nalejem do nejakej nádoby a nechám zamraziť.

Mám tu už aj jednu zmrznutú zmrzlinu, čiže *môžme*⁵ si aj rovno naberať. No ako *môžte*⁶ vidieť, zmrzlinu mám krásne hotovú. Je úplne taká jemne krémová, trošku treba ju nechať tak ako keby trošku zmäknúť, keď ju budete naberať, ale ináč je to úplne vynikajúce. No a ja ešte ochutnám, trocha *naberem*⁷. Je cítiť, že je tam tá šľahačka, že je taká krémovejšia. Samozrejme, *neni*⁸ úplne ako z obchodu, ale takto na doma podľa mňa úplne že poteší.

No ak sa vám *videjko*⁹ páčilo, tak určite dajte like, comment a odber. Pozrite si môj instagram, kameramanov instagram. Uvidíme sa nabudúce. A čaute!¹

Viktor Nagy, 9. 6. 2021, minútáž: 02:24 min.

(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=EvaDtFmaFvY>)

¹ štandardne: Čau!

² štandardne: dnes

³ štandardne: *zoberiem*

⁴ slovenská značka kondenzovaného sladeného mlieka

⁵ štandardne: *môžeme*

⁶ štandardne: *môžete*

⁷ štandardne: *naberiem*

⁸ štandardne: *nie je*

⁹ štandardne: *video*