**Sorbet limonkowy z bazylią**

****

**Składniki:**

* Cukier brzozowy, 100g
* Woda, 100 ml
* Sok z limonki, 100 ml
* Liście świeżej bazylii, 10 szt.

**Wykonanie:**

Wodę i cukier przekładamy do rondelka i na małym ogniu podgrzewany do uzyskania konsystencji syropu. Odstawiamy do wystudzenia. Do syropu dodajemy bazylię, sok z limonki i wszystko miksujemy blenderem. Przekładamy do plastikowego pojemnika i odstawiamy do zamrażarki na noc.

**Czy wiesz, że…**

w 100 g limonki znajduje się około 45 mg witaminy C, czyli więcej niż w cytrynie.