

# Meruňkový dezert s levandulí

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

250 g	oloupané a uvařené meruňky
100 ml	smetana
špetka	sůl
100 g	bílý smetanový jogurt
špetka	mletá skořice
1 lžíce	med
1 lžička	drcené květy levandule
asi 5 ks	oblíbené sušenky (esíčka, BEBE, medové sušenky)
	na ozdobu lístky máty a levandulové květy



## Postup přípravy

Povařené meruňky rozmixujeme s 220 ml studené vody s levandulovým květem, přivedeme k varu a cca 5 až 7 minut vaříme. Následně necháme vychladnout. Ušleháme smetanu se špetkou soli a pak smícháme s jogurtem. Osladíme medem a přidáme špetku skořice. Rozlámeme sušenky a připravíme si skleničky. Do skleniček pak vrstvíme meruňkový dezert, jogurtovou směs a nadrobené sušenky. Na dozdobení použijeme pár zrněk levandule nebo lístky máty.