Lubenica sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**lubenice
- **100 g**šecera u prahu
- **3 kašika**meda
- **2 kašike**soka od limuna
- **2,5 dl**slatke pavlake
- **1 kašika**arome ruma

Priprema

Lubenicu ocistiti i propasirati. U to dodati šecer u prahu i med pa ostaviti da odstoji dok se šecer i med ne rastope. Slatku pavlaku umutiti i dodati u lubenice. Dodati i sok od limuna i rum. Sve izmešati i staviti u zamrzivac da se stegne.

Savet