

Sorbe od lubenice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** lubenice
- **100 g** smeeg šecera
- **sok od 1/2** narandže

Priprema

Lubenicu ocistimo od koštica i isecemo je na kockice. Dodamo šecer i sok od pomorandže, pa sve dobro izmiksiramo u blenderu, tako da dobijemo kremastu masu. Sorbe stavimo u posude koje odgovaraju potrebama i držimo u zamrzivacu nekoliko sati. Ukoliko imamo drvene štapice ili nešto slicno izvadimo masu pre nego što skroz zamrzne i pobodemo ih u nju tako da dobijemo osvežavajuće lizalice poput sladoleda. A možemo je poslužiti sa sladoledom, tako što zamrznuti sorbe izgrebemo viljuškom i dobijene kristale "posolimo" odozgo, dodatno osvežavajući sladoled.

Savet