

Sorbet od lubenice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za sorbet:

- **1** šoljavode
- **5** šoljalubenice
- **1/2** limuna
- **3** lnane-mente
- **2 kašikesmeeg** šecera

Priprema

Idealna poslastica u vrućim danima. Šolju uzmite koliko veliku želite i koliko želite ove ledene poslastice. Prokuvajte vodu i šećer uz povremeno mešanje, sve dok se šećer ne rastopi. Uklonite sa šporeta i ostavite neka se dobiveni sirup ohladi. U blenderu izmiksajte zajedno lubenicu, kojoj ste odstranili koru i semenke, listice mente, sok od ½ limuna i ohlaeni sirup. Izlite mešavinu u kalup za sladoled ili odgovarajuću posudu i stavite 3 do 4 sata u zamrzivac da se zamrzne. Uzmite zdelice ili kornet, istružite viljuškom sorbet, potom kašikom za sladoled stavljajte u zdelice ili kornet. Ovaj “lažni” sladoled će vas sigurno rashladiti.

Savet