

Bautura cu pepene si sampanie



Si daca tot v-am servit cu **rulouri de castraveti** , m-am gandit ca ar fi frumos sa va invit si la o bautura cu pepene si sampanie. Ar merge tocmai bine, nu?! (stiu, afara la ora asta ploua si e mohorat dar cand eu mesteream la reteta era foaaaarte cald!!!!!! ☐)

Ingrediente pentru aprox. 10 pahare

- 500 ml compot de mere
- 1 pepene rosu
- 1 pepene galben
- 3 linguri miere (optional)
- 1 sticla de sampanie sau apa minerala

Sfat: Daca doriti ca bautura sa fie mai aromata, adaugati 1/2 l suc de ananas iar pentru ca efectul racoritor sa fie maxim, tineti

paharele in care veti servi bautura la frigider cel putin 10 minute.

Sa o savurati cu placere!!!!



Mod de preparare:

Preparati 500 ml compot de mere.

...eu am preparat chiar si mai mult de-atat, caci am avut mere din belsug anul asta :))





Curatati de coaja merele si taiati-le in bucati potrivite; puneti-le apoi la fiert in apa rece cu zahar dupa gust si lasati-le la fiert pana se inmoaie. Lasati compotul la racit:



*Laura
Sava*

Luati din jumătate de pepene rosu si mai mult de trei sferturi din pepenele galben bilute cu ajutorul unei lingurite...daca aveti instrument din ala special de inghetata (cupa cea mai mica) cu-atat mai bine ☐



Puneti intr-un vas compotul de mere, mierea, bilele de pepene si jumatate din sticla de sampanie:





Laura Sava



Dati vasul la rece pentru 30 de minute si inainte de a servi turnati si restul de sampanie rece sau apa minerala:

*Laura
Sava*



E o bautura nemaipomenita, exact pe gustul meu, dat fiind faptul ca imi plac la nebunie pepenii, de orice fel :))



Laura
Sava