

# Sorbet de pepene verde



Am facut un sorbet de pepene verde astazi, dragilor, ataat de bun!!!! Nu are rost sa va spun cat de minunat mi s-a parut :)  
Eu adoor pepenele verde, sau lubenita, cum se spune in Banat, asa ca nu scap nicio ocazie de a-l degusta...cu pofta! ☐  
Si la cat de usor se face, va fi de nelipsit in verile ce vor urma!  
0 **inghetata** de fructe cum nu ati mai mancat!! ☐

## Ingrediente:

- un pepene verde de cca. 3, 5 kg
- 50 ml gin (optional)

## Sirop:

- 150 g zahar
- 200 ml apa
- 2 lamai (mici)

## **Mod de preparare:**

### **Preparare sirop:**

Vom prepara mai intai siropul de zahar, pentru ca avem nevoie de el rece.

Intr-un vas aflat pe foc mic, puneti zaharul si apa. Incalziti amestecul, pana la topirea zaharului. Fierbeti timp de 5 minute, din momentul din care incepe sa clocoteasca, apoi adaugati sucul de lamaie, proaspat stors. Lasati siropul sa se raceasca.

### **Pentru sorbet:**

Curatati de coaja si seminte pepenele verde. Tocati marunt bucatile (daca se poate cu ajutorul unui mixer electric) si amestecati-le cu 50 ml gin. Daca nu va place ginul, sau daca sorbetul este pentru copii, nu-l mai puneti.

Adaugati siropul rece si amestecati. Turnati sorbetul intr-o cutie pentru congelat si dati la congelator timp de 2 ore sau pana cand s-a intarit pe jumatate. Scoateti din congelator si sfaramati cristalele cu ajutorul unei furculite. Puneti din nou in congelator si lasati pana se solidifica.

Serviti sorbetul ornat cu felii de lamaie si biscuiti dulci...daca mai apucati sa il si ornati ☐

Iata-l, savuros si extrem de racoritor:



*Laura Sava*



*Laura Sava*



A fost ataat de bun!!!!



Pozele vechi □



