

Sorbet de pepene verde



Adoor pepenele verde, sau lubenita, cum se spune in Banat, asa ca nu scap nicio ocazie de a-l degusta...cu pofta! ☐ Am facut un sorbet de pepene verde astazi si nu are rost sa va spun cat de minunat mi s-a parut :))

Ingrediente:

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

Sirop:

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

Mod de preparare:

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.

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



A fost ataat de bun!!!!



Pozele vechi □



