***Sorbet arbuzowy***



Świetnie chłodzi, smakuje i wygląda. Będzie fajnym urozmaiceniem na przyjęciu urodzinowym dziecka. Można dodać dowolną wódkę, wtedy zamieni się w pysznego, chłodzącego drinka! Tani, oryginalny, naturalny, pyszny.

Składniki

* średniej wielkości arbuz, 1 szt
* [limonka, 2 szt](https://smaker.pl/produktopedia-limonka,14.html)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

Przygotowanie

Arbuza kroimy na pół. Wydrążamy cały miąższ do jakiegoś naczynia, starając się usunąć wszystkie pestki :) Następnie cały miąższ mocno ugniatamy widelcem, aby go rozdrobnić. Chodzi o to, żeby arbuz puścił soczek. Wyciskamy sok z jednej limonki i dodajemy do naczynia z rozdrobnionym miąższem. Mieszamy wszystko razem. Wkładamy do zamrażarki na około 20 min. Co jakiś czas zaglądamy do zamrażarki kontrolując poziom stężenia napoju. Ważne, żeby nic nie zamarzło - konsystencja ma być półpłynna. Przelewamy sorbet np. do szklanek na wysokiej nóżce, można dodać kostki lodu. Ozdabiamy plasterkami z drugiej limonki.