



Melounový sorbet

Ingredience

červený (vodní) meloun: 250 g
moučkový cukr: 1 - 2 PL
citronová šťáva: 1 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cukr smícháme s citronovou šťávou, zalijeme trochou vody (asi 100 ml), přivedeme k varu a přimírné teplotě necháme všechny cukr rozpustit. Necháme vychladnout. Meloun zbavený slupky a jadérek nakrájíme na menší kousky a rozmixujeme. Přilijeme cukrovou vodu a společně ještě promixujeme. Necháme v...

Melounový sorbet - recept

Cukr smícháme s citronovou šťávou, zalijeme trochou vody (asi 100 ml), přivedeme k varu a přimírné teplotě necháme všechny cukr rozpustit. Necháme vychladnout. Meloun zbavený slupky a jadérek nakrájíme na menší kousky a rozmixujeme. Přilijeme cukrovou vodu a společně ještě promixujeme. Necháme v lednici **asi 1 hodinu** a poté zmrazíme. **Každou půl hodinu po dobu 4 hodin promícháme.**

Melounový sorbet necháme před podáváním pár minut povolit.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí