

# Melounový sorbet

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

500 g	vypeckovaný meloun
100 g	cukr krystal
120 ml	voda
1 lžíce	limetková kůra



## Postup přípravy

Meloun zbavíme všech pečiček a pokrájíme na menší kousky. Vhodíme do mísy a rozmixujeme na kaši. Vodu smícháme s cukrem a kůrou z limetky a zahříváme na sporáku do té doby, než se cukr rozpustí. Necháme vychladnout a poté smícháme s rozmixovaným melounem. Směs nalijeme do vhodné nádoby a vložíme do mrazáku. Přibližně po 45 minutách vždy promícháme, dokud sorbet neztuhne.