



## Сорбет од диња

Овој рецепт морате да го пробате во текот на летото. Овие мали дињи се многу освежителни кога е жешко, а еве и една идеја како да ги направите уште поосвежителни кога сонцето безмилосно пече.



### Состојки:

- 1 диња
- 1 лимон
- Полна рака нане
- 50 грама шеќер
- 150 милилитри вода

### Чекор 1

Исечете ја дињата, извадете ги месестиот дел и семето од средината и фрлете ги, а потоа извадете го месестиот дел од внатрешноста за да добиете шуплина.

Парчињата диња ставете ги во чинија со полна рака нане. Убаво изblendирајте ги додека нането да се спои со дињата.

Сочувајте ја и кората затоа што подоцна ќе ја искористиме за сервирање.

### Чекор 2

Во тава загрејте 150 милилитри вода и во неа ставете 50 грама шеќер. Ставете лимон со сок од половина лимон и оставете ги полека да се спојат и загреат.

Потоа процедете ја смесата од диња и нане низ цедалка врз тавата и ќе добиеме бистар чист сок од диња и нане.

Мешајте ја и крчкајте ја смесата, но не давајте и да проврие.

### Чекор 3

Во замрзнувачот оставивме метален послужавник да се излади. Извадете го, сипете ја во него смесата за сорбет и вратете го во замрзнувачот.

Сорбетот ќе се стврднува во замрзнувачот 3-4 часа, но вадете го секои 45 минути и убаво промешувајте го за да не добиете дебела коцка мраз.



#### Чекор 4

Време е за сервирање: Ставете ја кората од дињата до длабок сад или чинија и со лажица ставете од сорбетот од диња. На крај ставете лист нане како декорација!

#### Совет

Сорбетот е едноставен овошен сладолед без млеко. Пробајте го со било кое овошје и видете како ќе Ви успее. Со овој рецепт се прави доволно сорбет за да се наполни половина диња.

Ќе треба да ставите двојно повеќе состојки за да ги наполните двете половини од кората.

---

#### Користени производи:



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)