

Arbuz w rumie

Przepis dodany przez użytkownika ds



Arbuz i rum. Alkoholowy deser tylko dla dorosłych.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Dojrzały arbuz - 3-4 kg
- Biały rum - 1-1,5 szkl.
- Cukier puder - 1/3 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Arbuza odcinamy od skórki, usuwamy pestki i kroimy w 1 centymetrowe kawałki. Wkładamy do dużego naczynia, posypujemy cukrem i zalewamy rumem. Przykrywamy i odstawiamy do lodówki na kilka godzin od czasu do czasu mieszając.

Jak podawać?

W miseczkach lub w szklankach + łyżeczki.

Uwagi:

Jeśli arbuz jest bardzo słodki rezygnujemy z cukru. Ilość rumu dostosowujemy do własnych upodobań.