

Arbuz Ze Śmietaną

Przepis dodany przez użytkownika kolokwi



15 minut - 4 porcje
1 porcja - 280 kalorii

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe
Kaloryczność: 280 kCal

Potrzebne składniki:

- arbuz - połówka
- śmietana kremówka - 20 dkg
- gęsta kwaśna śmietana - 15 dkg
- cukier waniliowy - 1 torebeczka
- sok z cytryny - 2 łyżki

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pokroić arbuz na cząstki usunąć pestki. Odciać miąższ od skórki, pokroić na niezbyt duże kawałki.
- 2.** Ubić kremówkę (śmietan nie powinna być jednak zbyt sztywna). W trakcie ubijania wsypywać stopniowo cukier waniliowy. Dodać kwaśną śmietanę , dokładnie rozmieszać. Doprawić do smaku 2-3 łyżkami soku z cytrynki.

3. DEKORACJA !! :)

Wyłożyć kawałki arbuza na cztery małe talerzyki, połączyć śmietaną. Udekorować deser otartą skórką z cytryny (owoc wcześniej należy sparzyć wrzątkiem) oraz listkami melisy.

ENJOY !!! WARTO :)