

## Lody arbuzowo-pomarańczowe.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki na lody:

<b>arbuz</b>	1 plaster
<b>pomarańcza</b>	1 sztuka
<b>miód prawdziwy</b>	2 łyżeczki
<b>sok z cytryny</b>	4 krople

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Wykonanie lodów z arbuza:

- KROK 1** Z arbuza (wcześniej umytego i osuszonego ) dokładnie usuwamy pestki, następnie kroimy w kostkę. Arbuza nie ważyłam, użyłam taki spory kawałek.
- KROK 2** Następnie pokrojonego arbuza przekładamy do miseczki w której będziemy blendować. Używamy dość wysokiej miski. Dokładnie umytą i osuszoną pomarańczę przekrawamy na pół i wyciskamy z niej sok, sok przelewamy do arbuza. Dodajemy również miód i miksujemy blenderem ręcznym. Na koniec dodajemy sok z cytryny według uznania.
- KROK 3** Tak wykonany mus arbuzowy przelewamy do pojemniczków do mrożenia lodów, ja mus wlewałam przez gęste sitko, chciałam uniknąć ewentualnych pestek z owoców. Wkładamy do zamrażalnika i mrozimy, aż lody będą gotowe. Podajemy i smacznego zyczę.