

Zimny alkoholowy drink z arbuza według Marioli.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1712** Ocena: **27618**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- arbuz 5 kg
- kranik od worka z soku
- sok z cytryny 2 - 4 szt.
- wódka 0,7 l

Sposób przygotowania:

- 1 Potrzebujemy arbuz, ja użyłam 5 kilogramowy z którego było 3 litry czystego soku.



- 2 Ścinamy taki dekiel z góry arbuza.



- 3 Wydrążamy całe wnętrze arbuza, delikatnie, tak żeby nie uszkodzić jego ścianek.



- 4 Do wydrążonego arbuza mocujemy kranik, wycinamy otwór wycinarką do ogryzków w jabłkach.



- 5 Wydrążony miążs arbuza miksujemy.



- 6 Cedzimy przez pieluchę tetrową lub gazę.



- 7 Do soku z arbuza wciskamy sok z cytryn, wstawiamy do lodówki żeby schłodzić. Do schłodzonego soku wlewamy wódkę, mieszamy i wymieszany wlewamy do przygotowanego arbuza.



- 8 Arbuza zakrywamy wcześniej ściętym dekiem. Zalecam arbuza umieścić na wyższej salaterce lub

miseczce, tak żeby można było postawić pod kranik pojemnik do drinku.



- 9 Uruchamiamy kranik i wlewamy sobie drink.

Na zdrowie :)



Twoje notatki do przepisu: