

# 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.