

Jahodový salát s griotkovým krémem

Kategorie: Ovocné saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g žervé sýru

2 lžice kokosu strouhaného

1 ks cukrového melounu

250 g jahod čerstvých

1 dl griotky

Postup

Jahody opláchneme a necháme osušit. Meloun rozkrojíme a vydlabeme střed, nakrájíme na plátky a upravíme na talíři. Jahody překrojíme na dílky a polijeme krémem z vymíchaného sýru s griotkou, posypeme kokosem a ozdobíme. TIP: griotka je ovocný likér zpravidla z třešní a višní, nemáme-li tento druh, můžeme nahradit likérem podobné chuti – broskv nebo meloun.

