

Čínský ovocný salát

Kategorie: Ovocné saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g liči ve sladkém nálevu, okapaných
115 g jahod
50 g nesolených oříšků kešů
225 g moučkového cukru
0,75 dl čínského rýžového vína nebo sherry
8,5 dl vody
2,5 cm roztlučené skořicové kůry
2,5 cm pokrájeného kořene zázvoru
1 citrónu - kůra a šťáva z
2 hřebíčky
2 kiwi
1 vanilkový lusk
1 badyán
1 karambola
1 nasekaný stonek sušeného zázvoru
špetka směsi koření(na jablečný koláč)
nasekaná máta na ozdobení

Postup

Do kastrolu dejte čínské rýžové víno nebo sherry, citrónovou kůru a citrónovou šťávu. Přidejte práškový cukr, hřebíček, kousky skořice, vanilku, směs koření, badyán a čerstvý zázvorový kořen. Za stálého míchání ohřívejte směs nad malým plamenem, dokud se nerozpustí cukr, pak uveďte do varu. Ztlumte plamen a 5 minut vařte. Odstavte a nechte zcela vychladnout. Sirup sceďte a vyhoďte koření. Přimíchejte oříšky kešů, přikryjte potravinářskou fólií a nechte vychladit v ledničce. Mezitím připravte ovoce: rozpulte a nakrájejte na plátky kiwi, karambolu, zbavte jahody stopek a též je nakrájejte. Připravené ovoce dejte do mísy s liči a zázvorem. Opatrně promíchejte. Přelijte sirup přes ovoce, ozdobte nasekanou mátou a podávejte.