

Ovocný salát s melounem

Kategorie: Ovocné saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vodní meloun
200 g broskví
200 g meruněk
1 hruška
150 g červeného rybízu
vlašské ořechy
2 lžíce vodky
70 g cukru moučka
citronová šťáva

Postup

Omyté broskve ponoříme na okamžik do vařící vody, oloupáme, zbavíme pecek, pokrájíme na kostičky, odpeckované meruňky a oloupanou hrušku pokrájíme na kostičky, posypeme moučkovým cukrem a drobně pokrájenými ořechovými jádry. Pokapeme vodkou a citronovou šťávou, lehce promícháme a necháme v chladničce asi 3 hodiny proležet. Z dužniny melounu vypícháme kulatým vypichovačem kuličky. Opláchnutý rybíz zbavíme stopek, promícháme je s vychlazeným ovocem a naplníme do melounové slupky, jejíž okraj jsme ozdobně vyřezali. Salát podáváme vychlazený.