
Letnia sałatka owocowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2060 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1/2 arbuza,

1/2 melona,

5 brzoskwin,

3 gruszki,

200 g czarnych winogron,

2 łyżki cukru,

sok z 1/2 cytryny,

75 ml brandy.

1. Wszystkie owoce dokładnie umyc.
2. Z arbuza i melona usunac pestki. Z miąższu wyciac kulki łyżeczką paryską.
Łyżka stołowa wyrownac wnetrze arbuza uwazajac, by nie uszkodzic brzegow i skory, gdz lupina arbuza bedzie sluzyc za miske do salatki.
3. Obrac brzoskwinie i gruszki. Usunac pestki. Łyżeczką paryską wyciac kulki.
4. Do duzej miski wycisnac sok z 1/2 cytryny, dodac 2 łyżki cukru i 75 ml brandy. Wlozyc kulki z owocow i winogrona. Delikatnie wymieszac. Wstawic do lodowki na 3-4 godz.
5. Przed podaniem przelozyc owoce do wydrzonego arbuza.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)