

---

# Orientalna sałatka owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2131 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 30 min.

3 kiwi,  
1 mango,  
2 banany,  
1 grejpfrut czerwony,  
100 g winogron bezpestkowych,  
4 plastry ananasa z puszki,  
1 puszka mandarynek,  
1 puszka litchis (owoc z Chin i Indii),  
10 czeresni bez pestek,  
1 lyzka soku cytrynowego,  
sok z 2 pomarancz,  
1 kawalek imbiru kandyzowanego,  
75 ml ginu,  
kilka galazek swiezej miety.

1. Swieze owoce starannie umyc. Kiwi i mango obrac, pokroic na kawalki. Grejpfruta obrac, wyciac czastki. Banany obrac, pokroic na plasterki, skropic

sokiem cytrynowym, by nie sciemnialy.

2. Plastry ananasa pokroic na 6 kawalkow. Mandarynki i litchis osaczyc na sicie

z syropu. Imbir drobno posiekac. Z pomaranczy wycisnac sok.

3. Wszystkie pokrojone owoce wlozyc do duzej miski, dodac owoce z syropu, winogrona, czeresnie, posiekany imbir i sok z pomarancz. Wymieszac, zalac ginem.

Wstawic do lodowki na 2-3 godz.

4. Przed podaniem przelozyc do salaterki lub pucharkow. Przybrac listkami miety. Salatke mozna podawac z bezami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 92.

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