
Orientalna sałatka owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2162 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 czereśni bez pestek,
1 łyżka soku cytrynowego,
sok z 2 pomarańcz,
1 kawałek imbiru kandyzowanego,
75 ml ginu,
kilka gałązek świeżej mięty.

1. Świeże owoce starannie umyć. Kiwi i mango obrać, pokroić na kawałki. Grejpfruta obrać, wyciąć cząstki. Banany obrać, pokroić na plasterki, skropić

sokiem cytrynowym, by nie ściemniały.

2. Plastry ananasa pokroić na 6 kawałków. Mandarynki i litchis osaczyć na sicie

z syropu. Imbir drobno posiekać. Z pomarańczy wycisnąć sok.

3. Wszystkie pokrojone owoce włożyć do dużej miski, dodać owoce z syropu, winogrona, czereśnie, posiekany imbir i sok z pomarańczy. Wymieszać, zalać ginem.

Wstawić do lodówki na 2-3 godz.

4. Przed podaniem przelać do salaterki lub pucharków. Przybrać listkami mięty. Sałatkę można podawać z bezami.

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

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