

Salát z ovoce Dálného východu



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

856 kalorií , 30 g cukrů , 12 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-z-ovoce-dalneho-vychodu>

Příprava

Liči scedíme přes síto podložené miskou. Polovinu scezeného sirupu odlijeme a do zbytku vložíme liči. Přidáme na jemné proužky nakrájený zázvor, sirup a limetkovou kůru a šťávu. Pomeranče oloupeme a ostrým nožem odblaníme. Držíme je nad miskou, aby šťáva stékala na ovoce a opatrně oddělíme jednotlivé dílky, které přidáme do misky. Blány vymačkáme a šťávu přidáme do misky. Vmícháme kuličky hroznového vína a nasekané jablko. Salát promícháme a můžeme podávat

Ingredience

- ✓ 1 konzerva liči v sirupu
- ✓ 3 ks nakládaného zázvoru
- ✓ 2 lžice sirupu ze zázvoru
- ✓ 1 ks limety - nastrouhaná kůra z ní
- ✓ 2 ks pomeranče
- ✓ 200 g kuliček modrého hroznového vína
- ✓ 1 červené jablko

Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Labužník, Salát