

## Sałatka owocowa w sosie balsamicznym



### KORAL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Sałatka

<b>pomarańcze</b>	2
<b>kiwi</b>	2
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	4 całe
<b>banan</b>	2
<b>grejfrut</b>	czerwony 4-5 cząstek
<b>winogrona białe</b>	bezpestkowe

#### Sos

<b>ocet balsamiczny</b>	3-4 łyżki
<b>powidła śliwkowe</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>oliwa z oliwek</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy sos.

Do słoiczka wlewamy ocet dodajemy szczyptę soli, 1 łyżkę powideł i oliwę. Słoiczek zakręcamy i potrząśamy zawartością do wymieszania składników. Odstawiamy.

Owoce myjemy obieramy, z pomarańczy i grejfruta zdejmujemy błonkę.

Banana i kiwi kroimy w plasterki.

Brzoskwinie w dość małe cząstki.

Pokrojone owoce rozkładamy na talerzu i polewamy sosem balsamicznym.