

Salatka z melonow i winogron.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

melon piel de sapo	1/2 sztuki
mały melon kantalupa	1 sztuka
golden syrup	1 łyżeczka
imbir	2-3 imbirowe
winogrona czerwone	1 garstka
winogrona zielone	1 garstka
Do dekoracji:	
melisa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Winogrona myjemy, melony przecinamy na pół (melon kantalupa tak aby powstały dwie miseczki). Usuwamy pestki i wydrzamy specjalną okrągłą łyżeczką do melonów. Kulki z miąższu melonów i winogrona wkładamy do salaterki, polewamy 2-3 łyżkami wina imbirowego i łyżeczką golden syrup, delikatnie mieszamy. Odsatwiamy na ok. godzinę do lodówki do schłodzenia. Gotową salatkę napełniamy połówką melona kantalupa i dekorujemy listem miętą.