

Pikantna sałatka owocowa



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek zielony	0.5 sztuki
jabłko	1 sztuka
gruszka	1 sztuka
ananas świeży	200 gramów
morele	200 gramów
pomarańcza	1 sztuka
sambal olelek	1 łyżeczka
cukier	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyłem, ogórek i pomarańczę obrałem, morele wydrylowałem, z ananasa wyciąłem miąższ. Owoce pokroiłem na duże kawałki, ogórek w plasterki. Wszystkie składniki sałatki ostrożnie wymieszałem.

Przygotowałem sos z tabasco, cukru i pasty olelek. Polałem nim sałatkę, wymieszałem. Stawiłem do lodówki na 2 godziny.