Surówka lub deserek - talerz pełen witamin

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mango	1 szt
pomelo	2-3 plastry
kiwi	5 szt
oliwa	2 łyżki
nektar z pomaranczy	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól	ociupinka
truskawki świeże	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce myjemy.
Mango kiwi i pomelo obieramy ze skórki z mango usuwany pestkę.
Truskawki płuczemy, usuwamy szypułki i kroimy z długości w plastry. (pozostawiając 4 całe owoce z szypułką).
Tak samo kroimy kiwi.
Mango i pomelo rozdrabniamy wg upodobania, w kostkę słupki itd.
Na 4 talerzykach rozkładamy owoce naprzemiennie.

sos:
Z oliwki, nektaru pomarańczowego, cukru i dosłownie 3-4 ziarnek i soli robimy sos, poprzez wlanie wszystkich składników do zakręcanego słoiczka i energiczne potrząsanie. Przygotowanym sosem polewamy ułożone na talerzykach owoce i dekorujemy truskawką z szypułką.