

## Surówka lub deserek - talerz pełen witamin



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mango</b>	1 szt
<b>pomelo</b>	2-3 plastry
<b>kiwi</b>	5 szt
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>nektar z pomarańczy</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	ociupinka
<b>truskawki świeże</b>	15 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce myjemy.

Mango kiwi i pomelo obieramy ze skórki z mango usuwamy 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 ziarenek 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.