

Przystawka z melona

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczna i pożywna

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- melony - 3 szt.
- pomarańcze - 3 szt.
- grejpfrut - 1 szt.
- cukier - 1 łyżka(i)
- kieliszek białego wytrawnego wina -
- mielony imbir - 1/4 łyżeczka(i)
- 3 gałązki mięty -

Etapy przyrządzania:

1. Melony przekroić na pół. Łyżeczką wyciąć kulki z miąższu. Obrane pomarańcze i grejpfruta pokroić w kostkę. Owoce przełożyć do salaterki. Wymieszać wino z cukrem i imbirem. Polać owoce, przykryć i wstawić do lodówki na 3 godziny. Brzegi wydrążonych melonowych skórek naciąć w ostre ząbki, skórki zawinąć w folię, włożyć do lodówki. Przed podaniem napęlić połówki melonowych skórek mocno schłodzoną sałatką. Udekorować gałązkami mięty. Podawać mocno schłodzone.

Jak podawać?

schłodzoną i udekorowaną sałatką