

Brzoskwinie i melony z pieprzem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mały melon -
- 3 brzoskwinie -
- 100g fety -
- Sos: 10 pokruszonych ziarenek czarnego pieprzu -
- szczypta kruszonego chilli -
- 1/4 łyżeczki tartego korzenia imbiru (dowolnie) -
- 3 ziarenka kardamonu bez łupinek -
- skórka z cytryny pokrojona w paseczki -
- 4 łyżki cukru -
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Półtorej szklanki wody zagotować z cukrem i przyprawami, bez soku cytrynowego. Gotować ok. 15 minut na wolnym ogniu. Dodać sok z cytryny, doprawić. Sos powinien być słodko - kwaśny z pikantno-korzenną nutą. Obrane owoce pokroić w kawałeczki i zatopić w ostudzonym sosem, odstawić na pół godziny. Można odcedzić lub podać w sosie. Posypać pokruszoną fetą. Podawać na przekąskę.

