

Studená melounová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- meloun Cantaloupe 1 ks
- sůl 1 špetka
- balzamikový ocet 1 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- parmská šunka 100 g
- mozzarella 80 g
- pepř 1 špetka
- paprika sladká 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Postup:

Meloun překrojíme, vydlabeme dužinu, zbavíme jader a pak spolu se špetkou soli, balzamikovým octem a olivovým olejem rozmixujeme dohladka.

Směs rozdělíme do 4 misek a dáme 30 minut chladit.

Šunku nakrájíme na 3-4cm dlouhé nudličky a nasucho je opražíme na pánvi.

Mozzarellu natrháme na kousky a pak obojím ozdobíme polévku. Posypeme mletým pepřem a špetkou sladké papriky.