

Ovocný salát s madeirským vínem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukr krupice 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Jablko 3 ks
- Citrón 1 ks
- Madeirské víno 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka nakrájíme na tenké plátky a ponoříme je do vody okyselené citrónovou šťávou, aby nezhnědla.

Na cukr vymačkáme šťávu z citrónu a jednoho pomeranče, přidáme víno a mícháme tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Zbytek pomerančů oloupeme a rozebereme na měsíčky.

Okapaná jablka dáme do misky, polijeme je sirupem, promícháme a necháme chvíli stát.

Před servírováním dáváme do poharů střídavě jablka s plátky pomeranče a přelijeme zálivkou.