

Melounový salát s likérem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žlutý meloun 1 ks
- Vanilkový cukr 2 ks
- Červený meloun 1 ks
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Kešu 50 g
- Sušená papája 1 ks
- Višňovka 50 ml
- Grapefruit 1 ks
- Med 2 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žlutý meloun rozkrojíme, odstraníme jadérka a z dužniny vykrájíme kuličky. Zlehka pokapeme višňovkou. Vydlabané půlky melounu necháme stranou.

Dužninu červeného melounu taktéž vykrájíme na kuličky, odstraníme pecky a přidáme do mísy ke žlutým kouskům.

Z grapefruitu si vymačkáme šťávu, kterou osladíme medem a doplníme višňovkou. Směs promícháme a přidáme k melounům. V zálivce obalíme všechny kousky. Přidáme nakrájené kešu oříšky. Směsí

naplníme vydlabané půlky a vložíme na chvíli do lednice.

Mezitím si připravíme sladký krém vyšleháním smetany s vanilkovým cukrem.

Každou naplněnou půlku melounu před podáváním přelijeme našlehanou smetanou a ozdobíme sušenou papájou.