

Jablkový koktejl s mandlemi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Med 2 lžíce
- Hnědý cukr 2 lžíce
- Mletá skořice 1 lžička
- Máslo 1 lžička
- Mandlové lupínky 25 g
- Bílé víno 125 ml
- Máslo 2 lžíce
- Vinné hrozny 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Víno svaříme s citronovou šťávou, medem, skořicí a cukrem. Pak směs necháme vychladnout. Na pánvi rozpustíme máslo a opatrně v něm opražíme mandle.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na nudličky. Ihned je smícháme s vychladlou marinádou, aby neztmavla.

Z vinný hroznů obereme bobule a pečlivě je omyjeme, abychom je zbavily chemických postřiků. Pak kuličky rozpůlíme, odstraníme z nich pecky a ostrou lžičkou vydlabeme dužinu ze slupek. Dužinu

opatrně vmícháme do salátu, abychom nepolámaly nudličky jablek.

Salát můžeme dochutit, rozdělíme jej do misek a posypeme mandlemi.