

Míchaný ovocný salát s ořechy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hroznové víno 350 g
- broskve 250 g
- hrušky 250 g
- cukr 100 g
- jablečný mošt 1.2 l
- citrónová šťáva 1 lžíce
- vanilka 0 ks
- skořice 0 ks
- mleté lístkové ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Hroznové víno dobře opláchneme pod tekoucí vodou a necháme okapat
2. Broskve oloupeme, rozpůlíme, zbavíme pecky a nakrájíme na menší kostičky
3. Hrušky oloupeme, rozkrojíme, zbavíme jádřince, nakrájíme na menší kousky a zakapeme citrónovou šťávou, aby nám nezhnědly
4. Nakrájené ovoce dáme do mísy, promícháme s cukrem a zalijeme jablečným moštem

5. Ochutíme citrónovou šťávou, vanilkou, skořicí a podle potřeby přisladíme

6. Vše jen zlehka promícháme, při podávání posypeme strouhanými vlašskými ořechy.

Doporučení:

Jablečný mošt můžeme nahradit smetanou nebo mlékem.

Poznámka:

Ovocné saláty chuťově kombinujeme tak, aby navinulé ovoce bylo doplněno sladkým. Vybíráme zralé a křehké ovoce.

Poznámka:

podle chuti vanilka a skořice