

Ananasové carpaccio se sorbetem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- ananas 1.5 ks
- citrónový sorbet 1 kopeček
- pomerančový sirup 1 lžíce
- lístek máty 1 ks
- pomerančový sorbet 1 kopeček
- červený rybíz 0.5 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1,5 kolečka ananasu nakrájejte na opravdu slabé plátky. Z obou stran zalijte pomerančovým sirupem a nechejte chvilku stranou na jiném talířku.

Připravte si červený rybíz, kterým budete prokládat plátky ananasu.

Na dezertní talířek postupně skládejte ananasové plátky, které prokládejte červeným rybízem, vedle naservírujte kopeček pomerančového a černo-rybízového sorbetu. Ozdobte snítkou čerstvé máty.