

Jamajský salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Ananas 400 g
- Jablka 1 kg
- Pomeranč 1 ks
- Kiwi 4 ks
- Mandle 50 g
- Eidam sýr 200 g
- Jogurt 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ananas oloupeme, odkrojíme zelenou část a tvrdou část kořene, podélně rozkrojíme, vykrojíme střední tuhou dužinu a nakrájíme na malé kousky. Jablko oloupeme, vykrojíme jadřinec a nakrájíme na kostičky. Pomeranč oloupeme, rozdělíme na dílky a nakrájíme na kousky. Kiwi oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Sýr nakrájíme na nudličky nebo na velmi hrubo nastrouháme. Mandle spaříme vroucí vodou amnutím v suché utěrce je zbavíme hnědé slupky a nastrouháme. Ovoce promícháme se sýrem a vše necháme v chladničce vychladit a před podáváním vmícháme jogurt s mandlemi.