

Letní melounový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Žlutý meloun 2 ks
- Ananas 1 ks
- Hroznové víno 1 svazek
- Med 0.25 hrnek
- Bílé víno 0.5 hrnek
- Citronová šťáva (citronka) 2 lžíce
- Máta 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ananas nakrájíme na kostky. Meloun také nakrájíme na kostky, schováme si ale jednu celou polovinu kůry z melounu, kterou zatím dáme do lednice (dužinu z ní můžeme vydlabat lžičkou). Ovoce dáme do velké mísy.

Zbytek ingrediencí promícháme, přelijeme přes ovoce a necháme několik hodin marinovat. Před podáváním vyndáme kůru z melounu z lednice a naplníme ji marinovaným ovocem. Kůru můžeme ze spodu trochu oříznout, aby stála na stole jako mísa.