

Netradiční melounový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žlutý meloun 1 ks
- Borůvkový kompot 6 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Solamyl 1 lžíce
- Citrónová šťáva 4 kapka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Pár lžic borůvkového kompotu dáme do kastrolu. V trošce kompotové šťávy rozmícháme lžící solamylu a vlijeme ke kompotu. Za stálého míchání zahříváme a necháme projít varem. Vznikne nám řídká omáčka s borůvkami, kterou podle chuti osladíme. Vychlazený meloun nakrájíme na plátky a pokapeme jej pár lžícemi omáčky.