



**JERNEJ KITCHEN**

## EKSOTIČNA SADNA SOLATA

Ta recept za sadno solato je poln eksotičnega sadja kot je ananas, melone, mango. Bogati jo polivka iz limetinega soka, kokosovega sladkorja in zelišč.

|             |     |       |
|-------------|-----|-------|
| ZA          | 6   | OSEB  |
| PRIPRAVA:   | 10  | MINUT |
| POČITEK:    | 120 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 130 | MINUT |

### SADNA SOLATA

- 1 mango
- 1 ananas
- 180 g marelic
- 400 g melone
- 450 g mešanega jagodičevja (maline, borovnice, robide, jagode)
- 200 g grozdja
- 2 žlici kokosovega sladkorja
- sok in lupinica ene limete
- 3 žlice sesekljanih zelišč (bazilika, meta)
- 2 žlici belega ruma ali Limoncella (poljubno)

### PRIPRAVA SADJA

Sadje očistimo in narežemo na manjše kose. Damo v večjo skledo. Jagodičevje operemo pod tekočo vodo in dodamo v skledo k preostalemu sadju.

### SOLATO ZAČINIMO

Sadno solato začinimo. Dodamo kokosov sladkor, limetin sok, limetino lupinico in sesekljana zelišča. Poljubno dodamo še beli rum ali limoncello. Alkohol izpustimo v kolikor bodo solato jedli tudi otroci.

### POSTREŽEMO

Eksotično sadno solato postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri, da se vsi okusi povežejo. Postrežemo hladno. Poljubno posujemo s praženimi mandljevimi lističi, kepico sladoleda, stepeno sladko smetano ali ricotto.

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- rezalna deska
- Kuhinjski nož
- Skleda