



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 mandljevimimi lističi, kepico sladoleda, stepeno sladko smetano ali ricotto.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- rezalna deska
- Kuhinjski nož
- Skleda