

Ovocný salát s dvěma zálivkami

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

620 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocny-salat-s-dvema-zalivkami-1>

Příprava

Broskve omyjeme a nakrájíme na tenké proužky. Ananas oloupeme a nakrájíme. Jeden pomeranč omyjeme, oloupeme a nakrájíme na plátky (z druhého pomeranče vymačkáme šťávu na zálivku). Banány oloupeme a nakrájíme na kolečka. Odstraníme kůru žlutého melounu, jádro vydlabeme lžící a zbytek dužniny nakrájíme na kostky. Jahody omyjeme a rozpůlíme. Všechno ovoce vložíme do mísy. Listy máty nasekáme nadrobno a smícháme s ovocem. První zálivka je z karamelu, vanilky a citrónové šťávy. Rozehřejeme kastrol a vsypeme do něho 125 g cukru, přidáme půl lžice vody a necháme zkaramelizovat. Zpočátku nemícháme, později, až je cukr pomalu zkaramelizovaný opatrně zamícháme. Až je karamel hotový, přilijeme pomalu zbytek vody a dáváme pozor, aby nevystříkovala. Důkladně zamícháme. Vložíme do vařícího kastrolu zrníčka z poloviny vanilky a nakrájenou citrónovou trávu. Zmírníme plamen a mícháme cca 1 minutu. Poté přimícháme citrónovou šťávu. Obsah kastrolu přivedeme znovu k varu a odstavíme na cca 10 minut. Nakonec přecedíme přes sítko a necháme zchladit. Druhá zálivka je z pomeranče a brandy. Vymačkanou

Ingredience

- 2 broskve
- 1/2 ananasu
- 2 pomeranče
- 2 banány
- 1/2 žlutého melounu
- 10 jahod
- 1 hrst borůvek
- 10 malin
- 15 listů máty peprné
- 150 g cukru krystal
- 75 ml vody
- 1/2 vanilky
- 1 list citrónové trávy
- 5 lžic citrónové šťávy
- 2 lžice brandy

Kategorie

Výjimečný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Exotika, Návštěva, Salát

pomerančovou šťávu z druhého pomeranče vložíme spolu s brandy a zbytkem cukru do hrnce. Ohříváme za stálého míchání, dokud se cukr nerozpustí. Sundáme z ohně a necháme zchladnout. Ovocný salát nakonec polijeme oběma zálivkami, posypeme čistými borůvkami a malinami a řádně zamícháme. Ihned podáváme.

▣ **Tip k receptu**

K tomuto salátu se výborně hodí kopeček vanilkové zmrzliny.