

(odc.15) najwspanialsza sałatka owocowa

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.15)

trudność: **łatwe**

Składniki

garść borówek amerykańskich (lub czarnych jagód)
4 spore truskawki
dwie spore śliwki żółtej i ciemnej odmiany
różowy grejpfrut
pomarańcza
½ melona
(można wziąć dowolne świeże owoce, np. kiwi,
brzoskwinie, nektarynki)
wino Prosecco
creme fraiche lub bita śmietana



Syrop

laska wanilii (niekoniecznie)
6 łyżek cukru
55 ml wody
sok z grejpfruta

Przygotowanie

Laskę wanilii przeciąć na pół, zeszkrobać nożem nasionka. Sporządzić syrop: w rondelku zagotować wodę z cukrem, dodać laskę wanilii i nasionka, wlać sok z grejpfruta. Przepędzić przez sitko, odstawić do wystygnięcia, wstawić do lodówki, żeby zgęstniał. Truskawki pokroić na pół, wyjąć pestki ze śliwek i pokroić na ósemki, melon pokroić na plastry, ściąć skórkę i pokroić na kawałki. Pomarańczę obrać ze skórki i ostrym nożem powycinać cząstki z błonek. Przekroić grejpfruta i nożykiem powycinać cząstki, z reszty wycisnąć sok do miseczki. Owoce włożyć do miseczki polać syropem, potrząsnąć miseczką, żeby wymieszać. Nałożyć owoce na talerzyki, polać schłodzonym Prosecco. Podawać z łyżką creme fraiche lub bitej śmietany.

© Jamie Oliver