

Sałatka macedońska

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Pyszna sałatka.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mandarynek - 1 (315 ml) puszka(i)
- jabłka - 2 szt.
- gruszki - 2 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)
- wyłuskane orzechy włoskie - 8 dag
- śmietana kremówka - 20 dag
- cukier waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Osączyć mandarynki, sok pozostawić. Jabłka i gruszki pokroić w cząstki i skropić sokiem z cytryny. Cukier skarmelizować, zalać 5 łyżkami soku mandarynkowego i gotować przez 5 minut. Wrzucić orzechy, wyjąć i odłożyć, aby warstewka karmelu zastygła. Kilka orzechów posiekać.
2. Całe orzechy wymieszać z owocami, ułożyć na talerzykach. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i udekorować deser. Posypać posiekanymi orzechami.