



Osvěžující meloun s karamelizovanými nektarinkami

Letní ovocný dezert spojující šťavnatý meloun a sladké nektarinky opečené s cukrem do karamelové vůně. Rychlé a osvěžující zakončení jídla.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Dezert #Letní #Rychlé

🕒 Příprava 10 min · Vaření 5 min Snadné 👤 4 porce 🔥 140 kcal/porce

Na porci: 0 2 g bílkovin 32 g sacharidů 0 g tuků

Suroviny

	Meloun vodní · 1kg Potřeba: 600 g	9,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Nektarinky · 1kg Potřeba: 400 g	84,90 Kč
	KORUNNÍ Cukr krystal/krupice · 1kg Potřeba: 2 lžíce	13,90 Kč

Postup

- 1 Meloun nakrájejte na kostky nebo kuličky a dejte stranou do misek.
- 2 Nektarinky rozkrojte na půlky, vypeckujte a nakrájejte na plátky.
- 3 Na pánvi rozehřejte cukr, přidejte nektarinky a krátce karamelizujte asi 3 minuty.
- 4 Teplé karamelizované nektarinky rozdělte na meloun a ihned podávejte.

Tip: Pro svěžest přidejte pár lístků máty nebo trochu limetkové šťávy.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

