



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jabolko
- 2 banani
- 3 pesti malin in borovnic
- 1 konzerva breskev
- 6 žlic stepene smetane
- 1 žlička ruma
- sok polovice limone
- 2 žlici sladkorja v prahu

Sadna kupa z limeto, rumom in stepeno smetano

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V posodo stresemo maline in borovnice, če se le da oboje sveže. V primeru da so zmrznjene, jih prej odmrznite, in v isto posodo potem režite ostalo sadje, saj bodo borovnice in maline na dnu pustile sok, ki se bo nato lepo premešal z ostalimi sestavinami. Jaz sem uporabila zmrznjene borovnice, zato ima sadna kupa pridih vijolične barve.

Vso ostalo sadje nato olupite in odstranite nepotrebne dele (peške, muhe, peclje,...), ter narežite na kockice velikosti približno 0,5 cm. Na koncu dodajte sok polovice limone, rum in sladkor (lahko ga tudi izpustite - odvisno od željene sladkobe), ter vse skupaj dobro premešajte. Pustite počivati kakšnih 10 minut, da se okusi premešajo med sabo.

Med tem časom stepite smetano, ki ste ji dodali sladkor.

Sadje nadevajte v šalčke, ter na vrh dodajte smetano in jo okrasite.

Dober tek!