

## OVOCNÝ SALÁT V MELOUNU



### Suroviny:

- 1/2 melounu
- 2 balení dortového želé
- Vaše oblíbené ovoce
  - 200 g jahod
  - 125 g borůvek
  - 2 ks nektarinky
  - 100 g bílého hroznového vína
  - 100 g modrého hroznového vína
  - 100 g mochně

### Postup:

1. Rozpůlený meloun vydlabeme. Dužinu můžeme odšťavnit a použít při přípravě želé.
2. Ostatní ovoce důkladně omyjeme a větší ovoce nakrájíme na malé kousky.
3. Vydlabaný meloun naplníme ovocem dle naší chuti a zalijeme vlažným želé, které jsme si připravili podle návodu na obalu.
4. Ovocný salát necháme přes noc v lednici, aby želé správně ztuhlo.
5. Ovocný meloun krájíme na silnější plátky a podáváme vychlazený. Skvěle se hodí jako letní dezert či zákusek na různé narozeninové oslavy a grilovačky.