

Фруктовый салат в помело



1 помело, 1 апельсин, 1 груша, 0,5 лимона, 1 киви, 2 ст. ложки мёда, 2 ст. ложки апельсинового ликёра, 1 ст. ложка клюквы, 2 ст. ложки зёрен граната, 2 ст. ложки чёрной смородины (можно замороженной).

Подготовить все необходимые компоненты для салата. Кстати, постарайтесь выбрать тяжелое помело. Это будет гарантией сочности и достаточного количества вкусной мякоти.

Сверху срезать с помело «шапку» – примерно треть от фрукта. Мякоть вынуть, стараясь не повредить кожуру, и освободить от белых перегородок.

Гранат очистить, апельсин и лимон порезать. Грушу и киви порезать произвольно. Все подготовленные фрукты соединить, добавляем чёрную смородину, клюкву и перемешать.

Полить мёдом, добавить апельсиновый ликер. Выложить салат в подготовленную вазочку из помело. На столе это будет смотреться по-настоящему празднично!