

Sałatka z kremem bananowym

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Owocowa sałatka

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Kaloryczność: 230 kCal

Potrzebne składniki:

- grapefruity - 2 szt.
- wiśnie - 250 g
- ananas - 1 szt.
- banan - 1 szt.
- jogurt - 300 g
- cukier waniliowy - 1 op.

Przydatne akcesoria:

deska do krojenia, nóż

Etapy przyrządzania:

1. Przekroić grapefruity, usunąć pestki , rozdzielić na części.
Wiśnie umyć i oczyścić.
Oczyścić ananas z liści, przekroić wzdłuż i pokroić na ćwiartki, usuwając twardy głąb.
Obrać ćwiartki ananasa ze skórki i pokroić na niewielkie kawałki.
Obrać banana ze skórki, zmiksować go razem z jogurtem i posłodzić.
Wymieszać razem pokrojone owoce, przybrać kremem bananowym.
2. Przekroić grapefruity, usunąć pestki , rozdzielić na części.
Wiśnie umyć i oczyścić.
Oczyścić ananas z liści, przekroić wzdłuż i pokroić na ćwiartki, usuwając twardy głąb.
Obrać ćwiartki ananasa ze skórki i pokroić na niewielkie kawałki.
Obrać banana ze skórki, zmiksować go razem z jogurtem i posłodzić.
Wymieszać razem pokrojone owoce, przybrać kremem bananowym.

Jak podawać?

na miseczkach