

Farebná melónová pizza

15–20 Min

Príprava

1. Veľký melón rozrežte na polovicu a odrežte jeden plátok. Potom plátok pokvapkajte šťavou z polovice čerstvého citróna.
2. Príprava krému: Zamiešajte koreniny Kotányi do tvarohu. Nakrájajte mätu na malé kúsky. Trochu mäty si odložte na ozdobu. Zvyšok mäty zamiešajte do tvarohovej zmesi spolu so šťavou z druhej polovice citróna.
3. Natrite krém na melón, potom ozdobte čerstvým ovocím a čerstvou mätou.
4. Pečte 20 minút a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

1 kus	Melón
1	Šálka malín
1	Šálka čučoriedok
1	Šálka černíc
1	Šálka jahôd
250 g	Tvaroh
1 bal.	Čerstvá mäta
1 ČL	Kardamóm mletý
1 ČL	Škorica mletá
1 štipka	Zázvor mletý