



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

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 mäta 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 mäťou.
- 4 Pečte 20 minút a podávajte.

