

# Pizza colorată cu pepene roșu

15—20 Min.

## Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 bucată | Pepene roșu |
| 1 | O ceașcă de zmeură |
| 1 | O ceașcă de coacăze |
| 1 | O ceașcă de mure |
| 1 | O ceașcă de căpșune |
| 250 g | Brânză proaspătă |
| 1 plic | Mentă proaspătă |
| 1 plic | Archive: Veggy Sweet amestec de asezonare |

## Pregătire

1 Taie un pepene roșu mare în două și apoi taie o felie. Apoi stropește felia cu zeama de la jumătate de lămâie proaspătă.

2 Pentru a prepara crema Veggy: Adaugă un plic de amestec Veggy Sweet și amestecă-l cu brânza proaspătă. Taie menta în bucăți mici. Așază câteva frunzulițe de mentă pe o margine pentru decorare. Amestecă restul de mentă cu brânza proaspătă alături de zeama de la cealaltă jumătate de lămâie.

3 Întinde crema pe pepenele roșu, apoi decorează cu fructe proaspete și cu mentă proaspătă.

4 Lasă la răcit 20 de minute și savurează.