



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

1 szt.	Arbuz
1 op.	Szklanka malin
1 op.	Szklanka borówek amerykańskich
1 op.	Szklanka jeżyn
1 op.	Szklanka truskawek
250 g	Ser twarogowy
1 op.	Świeża mięta
1 łyżka	♦ Imbir mielony
1 łyżka	♦ Kardamon mielony
1 łyżka	♦ Cynamon mielony

Kolorowa pizza z arbuza

🕒 15–20 Min 

Przygotowanie

- 1 Przetnij dużego arbuza na pół i odetnij jeden plaster. Następnie pokrój go na 8 części i skrop plaster sokiem z połowy świeżej cytryny.
- 2 Przygotowanie wegetariańskiego kremu: wymieszaj przyprawy Kotányi z serem twarogowym. Pokrój miętę na małe kawałki. Zostaw niewielką część mięty do dekoracji. Zmieszaj resztę mięty z serem twarogowym i sokiem z drugiej połowy cytryny.
- 3 Rozsmaruj krem na arbuzie, a następnie udekoruj świeżymi owocami i świeżą miętą.
- 4 Schładzaj przez 20 minut i ciesz się smakiem.

