



סלט פירות עם גרנולה ביתית

פרווה | רמה קלה

מנה ראשונה או אחרונה מרעננת וטעימה. שילוב של פירות עונתיים חתוכים דק וגרנולה ביתית קלוייה שמוסיפה פריכות ומתיקות קרמלית. את הגרנולה אפשר להכין מראש ולשמור בצנצנת, ולהרכיב את המנה רגע לפני ההגשה.

החומרים:

לסלט הפירות:

- 3 תפוחי עץ גרני סמית
- 3 תפוחי עץ אדומים
- 5 קיווי
- 2 אפרסמונים
- ¼ מלון

- 1 קופסת אפרסקים משומרים
- אננס טרי או משומר
- 1 אשכולית אדומה

לגרנולה:

- 3 כוסות שיבולת שועל (עדיף לא אינסטנט)
- ¼ כוס גרעיני חמנייה
- ¼ כוס גרעיני דלעת
- ¼ כוס חמוציות
- ¼ כוס אגוזי מלך קצוצים גס
- ½ כוס סילאן
- שליש כוס שמן
- ½ כפית קינמון
- ½ כפית תמצית וניל
- קורט מלח

צלחות המנה:

לקישוט, הוסיפו כף קצפת ודובדבן מסוכר במרכז – הלבן והאדום על רקע הפירות והגרנולה החומה הם ניגוד קלאסי שעובד תמיד. אפשר גם להסתפק בענף נענע טרי אחד למראה נקי יותר.

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות

להזמנות: 02-650-6003 | lehitaneg.com | k.lehitaneg@gmail.com

