

Фрукты в медовом сиропе

2011-05-29 16:58:46



Честно признаюсь - рецепт прошлогодний, но до ягод нам осталось совсем чуть-чуть, поэтому публикую, чтобы Вы взяли этот рецепт на заметку! У нас на даче такой салат улетает в мановение ока и готовится он моментально, особенно если подключить к приготовлению всю семью

Нам понадобится: Любые фрукты и ягоды **Для сиропа (на большую миску фруктов):**

1 стакан жидкого мёда

1 стакан воды

1 ч.л. лимонного сока

В сотейнике с толстым дном разогреваем мёд с лимонным соком, добавляем горячую воду из чайника и варим на слабом огне 15-20 минут, пока сироп слегка не загустеет.

Фрукты и ягоды сервируем по желанию, например, нарезаем ломтиками и раскладываем по креманкам, обильно поливаем тёплым сиропом, даём ему остыть и подаём к столу.

Когда сироп застынет, блюдо будет как бы заглазировано.

Видела по телевизору, что деткам делают из фруктов павлина, очень красиво, его как раз можно полить этим сиропом, он не распадётся и фрукты не потемнеют.

А на носу лето, поэтому набирайтесь витаминов с помощью вкусных и красивых блюд! Вот вам [салаты рецепты](#), готовьте из дачной зелени, делайте фруктовые и овощные салаты, заваривайте листовые чаи, тогда зимой нам не будет страшен авитаминоз!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru