

Dinja u omotu i salata od dinje, paradajza i pršute

Dinja u omotu

1 dinja
15 slajsova pršute
malina čili džem

Način pripreme

Iseckati dinju na kocke veličine zalogaja. Pršut iseći na pola uzduž, a zatim zamotati komad dinje u traku oko svakog dela. Probosti čačkalicom. Ponoviti postupak. Služiti sa džemom od malina.

Salata od dinje, paradajza i pršute

1 dinja
500 g paradajza različitih boja
12 slajsova pršuta
nekoliko listića nane
morska so
crni biber
1 baget

Za preliv

1½ kašika jabukovog sirćeta
3 kašike mediteran ulja
1 kašičica meda

Način pripreme

Umutiti sve sastojke u činiji i ostavite sa strane. Paradajz i dinju iseći na kocke približne veličine i ubaciti u posudu, preliterati sa dresingom, promešati i ostaviti u frižideru do služenja. Poređati pršut na tanjir i sipati salatu preko, posuti morskom solju, crnim biberom, nanom i poslužiti odmah uz hrskavi hleb.

Letnja voćna salata sa dinjom, malinama i pomorandžom

500 g dinje
kora i sok 1 pomorandže
2 kašike smeđeg šećera
150 g malina
4 kugle sladoleda po izboru

Način pripreme

Komade dinje sipati u veliku posudu. Poprskati sok i koricu pomorandže i posuti šećerom. Dobro izmešati, pa ostaviti 10 minuta ili dok se šećer ne otopi. Dodati maline, pa ih poslužiti sa sladoledom.