

# 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.