

Дыня в лимонном сиропе

Автор: Мухаббат
07.05.2012 12:38 -



Если вдруг получилось так, что Вы купили дыню, и она оказалась несладкой, то это дело можно лихо исправить. Да и к тому же такой вариант подачи станет украшением любого стола. Быстро, просто, изысканно и очень вкусно.

Дыня в лимонном сиропе

Автор: Мухаббат
07.05.2012 12:38 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. дыни

половинка лимона

лимонная цедра от половинки лимона

1-2 ст.л. сахара

веточки мяты (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Снять цедру с лимона (натереть на мелкой тёрке). Выжать сок из половинки лимона.

Дыня в лимонном сиропе

Автор: Мухаббат
07.05.2012 12:38 -

Сок налить в небольшую кастрюлю, добавить сахар, перемешать и поставить на средний огонь. Дать закипеть, добавить лимонную цедру и варить минуты 3, постоянно помешивая. Сироп полностью остудить.

Дыню вымыть, обтереть бумажным полотенцем. Разрезать напополам, очистить от кожуры и семян. Мякоть нарезать небольшими кубиками.

Дыню полить лимонным сиропом, перемешать и оставить на 30 минут.

Разложить по креманкам, украсить веточкой мяты.

{comments on}