



АРБУЗ И ДЫНЯ МАРИНОВАННЫЕ С КОРИЦЕЙ И ТАРХУНОМ

«Когда попробуешь его, то понимаешь, чем питаются ангелы» - так отозвался об арбузе писатель Марк Твен, но он сильно заблуждался, ведь он не пробовал его маринованным с тархуном, в компании с дыней!

Если попробовать сосчитать, сколько всего за сезон мы съедаем арбузов и дынь, можно сбиться со счета! Но если мы так любим эти чудо-ягоды, почему не уделить им больше внимания и не приготовить с ними что-нибудь эдакое!

Понадобится:

Дыня - 1 средняя

Арбуз - 1 небольшой

Сахар - 100 граммов

Лимон - 1 штука

Эстрагон (тархун) - 4 веточки

Корица - 4 стручка

Анис - 4-5 звездочек

Приготовление:

В небольшую кастрюлю залей 250 миллилитров воды и доведи до кипения.

Добавь сахар, сок целого лимона, стручки корицы и анис.

Доведи до кипения и вари 5 минут помешивая.

Готовый сироп сними с огня и ему остыть при комнатной температуре.

С помощью калибровочной ложечки (или ложечки для мороженого) выбери мякоть в виде шариков, избавляясь от косточек, и выложи в глубокую миску.

Эстрагон вымой, высуши и оборви листики с веточек.

Залей дынные и арбузные шарики сиропом и посыпь эстрагоном.

Миску плотно закрой и отправь в холодильник на 4 часа.