

Маседуан (macedoine) – французское слово, дословно переводящееся как «македонский».

Так французы называли все пестрое и необычное. Эти описания как нельзя лучше расскажут о внешнем виде этого потрясающего десерта, сочетающего в себе фрукты и ягоды самых разных цветов.

1. Приготовить и помыть фрукты: яблоки, груши, бананы, апельсины, мандарины, ягоды

2. Приготовить сироп: растворить в воде сахар и сок лимона, довести до кипения и дать остыть.

3. Порезать фрукты размером с половинку винограда

4. Залить нарезанные фрукты остывшим сиропом. Дать немного времени фруктам познакомиться и настояться .



*Bon
Appétit*