

## MARZENIE ŁABĘDZIA

(4 porcje, czas przygotowania 120 minut)

2 galaretki pomarańczowe rozpuścić w 2 szklankach wody, wylać na prostokątną tacę średniej wielkości. Oscypek i owoce pokroić w plastry o grubości ok. 0,5 cm. Wykroić z nich kwadraty o boku ok. 2 cm. Nabijać je na wykałaczki kolejno: ser-brzoskwinia-jabłko-kiwi-ananas-ser. Wykonać 24 koreczki. Na 10 patyczków do szaszłyków ponabijać po 3 warstwy koreczków oddzielając je od siebie winogronami. Położyć ananas na desce. Przeciąć go wzdłuż, lekko ukośnie na dwie części, tak aby jedna z nich była z pióropuszem liści a druga nie. Obrócić część z pióropuszem liści o 180°C i połączyć obie części wykałaczkami. Aby ananas był stabilny i nie przewracał się, trzeba ściąć część bez pióropusza po wypukłej stronie. Powbijać po obydwu stronach ananasa przygotowane wcześniej patyczki do szaszłyków z koreczkami, po 4 z każdej strony, dwa blisko siebie z przodu. Małe koreczki powbijać podobnie, tylko od strony wewnętrznej. Udekorować truskawkami z szypułką długie patyczki, a małe winogronami. W dwa z przodu wbić największą truskawkę z szypułką. Ustawić tak przygotowanego „Łabędzia” na tacy z zastygłą galaretką. Jedną pomarańczę przekroić na pół, położyć w rogach tacy i powbijać pozostałe koreczki. Pozostałe pomarańcze przekroić na pół, wydrążyć miąższ i napęścić powstałe „miseczki” bitą śmietaną i ustawić na tacy. Podawać z szampanem.



2 średniej wielkości oscypki  
12 świeżych truskawek  
1 puszka brzoskwiń w syropie  
1 puszka ananasa w syropie  
1/2 kg winogron czerwonych  
1/2 kg winogron białych  
8 jabłek raciechowickich  
5 kiwi  
1 cytryna  
4 pomarańcze  
2 opakowania galaretki  
pomarańczowej  
świeży ananas  
0,5 l bitej śmietany  
wykałaczki  
patyczki do szaszłyków  
goździki