
Sałatka z pomarańczy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2928 razy.

60 dag marchewki,

cytryna,

2 kwaskowate pomarańcze,

kilka kropli olejku pomarańczowego,

sól,

cukier puder.

Marchewkę umyć , obrać , zetrzeć na tarce o grubych otworach. Pomarańcze sparzyć , obrać , podzielić na cząstki. Odłożyć 8-9 do dekoracji, pozostałe pokroić na

małe kawałki. Wymieszać z utartą marchewką.

Wycisnąć sok z cytryny, dodać olejek pomarańczowy, cukier puder do smaku i szczyptę soli. Sosem polać sałatkę. Wymieszać . Przełożyć na półmisek. Odstawić na 1/2 godz. w chłodne miejsce.

Przed podaniem przybrać pozostałymi cząstkami pomarańczy. Podawać jako przystawkę lub na deser.

Sałatka może być również dodatkiem do drobiu na ciepło

lub na zimno.

NASZA RADA

Marchewkę można zastąpić sałatą. Liście kroimy w paseczki, wkładamy do salaterki, dodajemy szczyptę soli,

cukier, olejek pomarańczowy, sok z cytryny i pomarańczy,

oliwę, dokładnie mieszamy. Przybieramy cząstkami

pomarańczy.