

---

# Sałatka z pomarańczy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2969 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.