
Salatka pomaranczowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4050 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1,5 kg pomaranczy,

250 g czarnych oliwek,

2 glowki czosnku,

sol, czarny pieprz,

papryka mielona slodka,

1 lyzeczka cynamonu,

1 lyzeczka kolendry mielonej,

2 zielone cytryny,

4 lyzki oliwy z oliwek,

natka pietruszki.

1. Pomarancze umyc w cieplej wodzie, osuszyc, obrac ze skorki tak, by odciac

rowniez biala blonke pokrywajaca czastki. Wyciac nozem czastki spomiedzy

bialych blonek i wlozyc do salaterki.

2. Glowki czosnku dokladnie posiekac i dodac do pomaranczy. Dodac sol, pieprz,

cynamon, mielona papryke i kolendre oraz oliwe. Delikatnie wymieszac.

3. Wycisnac sok z cytryn i skropic nim pomarancze, dodac oliwki i wymieszac calosc. Wstawic do lodowki na 1 godz.

4. Podawac ochlodzona. Przybrac galazkami natki pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)