
Salatka z zielonej salaty z pomarańczami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3155 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 25 min.

3 glowki zielonej salaty,

2 pomarancze,

sok z 1/2 pomaranczy,

3 lyzki soku cytrynowego,

2 lyzki cukru pudru,

1 lyzka wody pomaranczowej,

2 lyzki oliwy,

sol.

1. Salate umyc, obrac z wierzchnich lisci, zachowujac jedynie najbardziej kruche listki srodkowe. Oplukac raz jeszcze pod biezaca woda i osaczyc.

2. Ostрым nozem obrac ze skorek pomarancze tak, jak obiera sie jablka, po czym

wyciac z nich czastki miazszu (bez wewnetrznych skorek i pestek).

3. Liscie salaty ulozyc, jeden na drugim, po czym pokroic w paseczki o szerokosci ok. 2 cm. Wlozyc je do salaterki, dodac szczypte soli, cukier, wode

pomaranczowa, sok z cytryny i pomaranczy oraz oliwe, dokladnie wymieszac.

4. Przybrac czastkami pomaranczy, schlodzic w lodowce i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 32.

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