

Sałatka z rokpołem

ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

roszponka	10 dag
gruszka	1 sztuka
rokpol	10 dag
ocet winny	1/2 łyżeczki
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 sztuka
śmietana 30%	4 łyżki
sok pomarańczowy	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżka
koperek	1 łyżka
fenkuł	1 sztuka
orzechy włoskie	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę opłukać, osuszyć, liście porwać dłońmi na kawałki. Gruszkę umyć, obrać i pokroić w cienkie plastry. Cebulę dymkę oraz koper włoski oczyścić, obrać i pokroić w cienkie krążki. Zmiksować ze sobą: soki- pomarańczowy i cytrynowy, ocet winny, przyprawy i śmietanę. Sosem polać sałatkę. Posypać pokrojonym drobno serem, orzechami i koperkiem.