

## Surówka z cykorii z orzechami

**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cykorii</b>	30 dag
<b>łuskanych orzechów (włoskich, laskowych, ziemnych)</b>	10 dag
<b>suszonych śliwek kalifornijskich bez pestek</b>	5 szt
<b>sok z cytryny</b>	1 szt
<b>musztardy</b>	1 łyżka
<b>utłuczonych ziaren pieprzu czarnego Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>soli i cukru do smaku</b>	1 szczypta
<b>olej</b>	6 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cykorie oczyścić, rozłożyć na liście, opłukać, osączyć i pokroić. Orzechy posiekać, śliwki opłukać, namoczyć na 1 godz. osączyć i pokroić w paski. Składniki połączyć i wymieszać. Z oleju, musztardy, soku z cytryny, soli, cukru i pieprzu sporządzić sos, poleć surówkę i wymieszać. Posypać natką pietruszki. Podawać schłodzoną, jako dodatek do mięs.