

## Rumowa sałatka orzechowa z ananasem i pomarańczą



### ANECIA04



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**pomarańcza**

**garść łuskanych orzechów włoskich**

**rum**

5 łyżeczek

**posypka złote perełki**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Przygotowujemy ananas: odkrawamy oba końce, następnie stawiamy owoc na desce i starannie obieramy ze skóry, kroimy na ćwiartki, a następnie wycinamy twardą część. Owoc kroimy następnie w ukośne plastry. Wrzucamy do miseczki.
- Z umytej i sparzonej pomarańczy odcinamy oba końce. Za pomocą giętkiego noża obieramy owoc ze skóry i białej błonki starannie, tak, aby móc następnie wykroić pomarańczowe "fileciki". Owoc dodajemy do ananasa.
- Obrane włoskie orzechy dodajemy do sałatki. Skrapiamy rumem i dodajemy perełki złote.

Sałatka jest najlepsza po godzinie.