

Sałatka z porów i oliwek



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por	3 szt
czarne oliwki bez pestek	12 szt
sól	1 szczypta
oliwa	4 łyżki
sok z cytryny	0,5 szt
cukier	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: 4 łyżki oliwy, sok z ½ cytryny, sól, cukier.

Por oczyścić, opłukać, odciąć 1/3 zielonych liści i opłukać pod bieżącą wodą. Następnie przeciąć wzdłuż na pół i jeszcze raz dokładnie wypłukać. Każdą połówkę pora przekroić wzdłuż, włożyć do posolonego wrzątku, gotować 4 minuty, po czym osączyć i ułożyć na półmisku.

Przygotować sos: oliwę wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić solą i cukrem. Pory polać sosem i obficie posypać pieprzem. Sałatkę przybrać oliwkami i schłodzić.