

sałatka pomarańczowa z oliwkami



IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcze	1,5 kg
czarne oliwki	25 dag
2 ząbki czosnku	
szczypta soli i pieprzu	
łyżeczka cynamonu	
łyżeczka mielonej kolendry	
limonka	2 szt.
4 łyżki oliwy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomarańcze sparzyć i wyszorować, odciąć górne części, łyżką wydrążyć miąższ, wyfiletować, włożyć do salaterki. Dodać posiekany czosnek, sól, pieprz, cynamon, mieloną paprykę, kolendrę i oliwę. Delikatnie wymieszać.

Wycisnąć sok z limonek i skropić im pomarańcze, dodać oliwki i wymieszać całość. Wstawić do lodówki na godzinę. Podawać sałatkę w wydrążonych skórkach pomarańczowych.