

## Sałatka cygańska



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	4 sztuki
<b>marchewka</b>	4 sztuki
<b>masło</b>	5 dag
<b>whisky</b>	3 łyżki
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>migdały</b>	5 dag
<b>tymianek</b>	3 (świeży)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i marchewki umyć, osuszyć, obrać i pokroić w cienkie plasterki. Migdały po sparzeniu obrać ze skórki. Cebulę zeszklić na rozgrzanym na maśle lub oliwie z oliwek. Dodać marchewkę, cukier i whisky. Przyprawić do smaku solą i pieprzem( najlepiej świeżo zmielonym), dodać posiekany tymianek. Warzywa poddusić na małym ogniu w miarę potrzeby podlewając wrzątkiem. Zdjąć z ognia, przełożyć do salaterki,. Tak przygotowaną sałatkę podawać na gorąco posypaną posiekanymi migdałami.