

# Sałatka balowa!

Autor: **Elifia**Przepisów: **51** Ocena: **4376**

&gt; 6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 1/2 kg selera
- 4 pomarańcze
- sok z 1 cytryny
- 15 dag orzechów włoskich
- 5 dag migdałów
- 10 dag zielonych oliwek nadziewanych papryką
- 1 mały seler naciowy
- szczypta cukru
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Selery obrać, umyć i ugotować w lekko osolonej wodzie (mają być twardawe). Migdały sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w piórka. Orzechy uprażyć w piekarniku, wystudzić, posiekać. Oliwki przekroić na pół.
- 2 Selery pokroić, po czym skropić łyżką soku z cytryny. Z jednej pomarańczy wycisnąć sok, a pozostałe obrać i pokroić w kostkę.
- 3 Seler naciowy umyć i pokroić w talarki. Oba rodzaje selera wymieszać z orzechami, migdałami, pomarańczami i oliwkami. Doprawić do smaku solą, cukrem oraz pieprzem. Następnie wlać sok pomarańczowy i cytrynowy. Wszystko dokładnie wymieszać, po czym przełożyć do salaterki. RADA: Pomarańcze można zastąpić różowymi grejpfrutami, wówczas do sałatki należy dodać nieco więcej cukru:)) Smacznego!!

## Twoje notatki do przepisu: