

Wykwintna surówka

Autor: **smaczne**
Przepisów: 791 Ocena: 22203

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- długi ogórek, 1 szt
- duże pomarańcze, 2 szt
- orzechy włoskie, 1-2 łyżki
- sok z 1/2 cytryny
- sól
- grubo zmielony czarny pieprz
- szczypta cukru
- olej słonecznikowy, lub z pestek winogron, 1 łyżka
- gałązka natki do przyubrzenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórek umyć, wraz ze skórką przekroić wzdłuż na pół, a następnie pokroić w cienkie plasterki. 1 pomarańczę obrać, dokładnie usuwając białą błonkę. Ostрым nożykiem wykrawać części miąższu pomiędzy twardych błonek. Wyciekający sok zachować. Przygotowane składniki wymieszać, posypać grubo posiekanymi orzechami.
- 2 Przygotować sos: sok z pomarańczy i cytryny wymieszać z solą, pieprzem, cukrem i olejem. Połączyć sałatkę, delikatnie wymieszać i odstawić na 30 minut w chłodne miejsce, aby smaki się "przegryzły".
- 3 Do dekoracji przygotować "róże" z pomarańczy: owoc sparzyć wrzątkiem, wyszorować, wraz ze skórką pokroić w cienkie plasterki. Każdy z nich lekko naciąć i zawinąć, formując pojedyncze płatki. Ułożyć razem, w środek wetknąć gałązkę natki. Pozostałą pietruszką posypać sałatkę.

Twoje notatki do przepisu: