

Pomerančový salát s fenyklem a ančovičkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Fenykl 1 ks
- Ančovička 8 ks
- Pomeranč 2 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Nožem odkrojíme spodek a vrch pomerančů. Pokračujeme kolem dokola, pomeranč musíme důkladně zbavit celého bílého povrchu, takže neloupeme, ale odřežeme. Pomeranče nakrájíme na malé kostky.

Z fenyklu sundáme tvrdé části, střed umyjeme pod tekoucí vodou a nakrájíme na slabé proužky.

Olivový olej v misce smícháme se solí, pepřem a pár kapkami citronové šťávy. Přidáme nakrájený fenykl s pomerančem, ančovičky a dobře promícháme.

Pomerančový salát s fenyklem a ančovičkou podáváme vychlazený jako chuťovku.