

Rajčatový salát s pomerančem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Pomeranč 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Máta 1 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Bílé víno 1 ks
- Rajče 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Brazílie

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Rajčata nakrájíme na plátky, pomeranče rozebereme na dílky. Mátu nasekáme najemno.

Připravíme si zálivku. Smícháme cukr, sůl, mletou papriku, olivový olej, bílé víno nebo citronovou šťávu a dobře vše promícháme.

Plátky rajčat a dílky pomeranče urovnáme na listy hlávkového salátu nebo na řeřichu, posypeme nadrobno nakrájenou mátou a pokapeme zálivkou.

Rajčatový salát s pomerančem se podává k sýru a chlebu nebo jako doplněk k pečené huse, kachně nebo vepřovému masu.