

Italský pomerančový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 3 lžíce
- Datle 10 ks
- Pomeranč 3 ks
- Bazalka 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranče oloupeme a ostrým nožem nakrájíme na tenké plátky, přičemž jejich šťávu zachytíme. Datle vypeckujeme, cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Pomeranče a datle naaranžujeme na talíře, ozdobíme cibulí a lístky bazalky.

Zálivku připravíme z olivového oleje, pomerančové šťávy, soli a pepře.

Salát podáváme s bílým pečivem nebo s plátky opečeného chleba, které pokapeme olivovým olejem.