

Pomerančový salát s cibulí a uzenými šproty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pomeranče 4 ks
- Červená cibule 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Polníček 100 g
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Černé olivy 1 hrst
- Uzené šproty 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Pomeranče postavte na prkénko a ostrým nožem z nich okrájejte kůru včetně bílé dužiny a tenké spodní slupky u jednotlivých dílků. Pak je nakrájejte na tenké plátky (zkušenější mohou z pomerančů vykrojit filátka).

2 Promíchejte plátky pomerančů, kolečka cibule, olivový olej a polníček. Osolte a opepřete. Rozložte úhledně na servírovací talíř, pomeranče dospod, a pokladte černými olivami a kousky uzených šprotů.,