

Marocký mrkvový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 800 g
- Chermoula 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Šťáva z citronu 1 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- **Na kořenící směs chermoula**
- Olivový olej 150 ml
- Mletý římský kmín 1 lžíce
- Koriandr 2 lžička
- Kůra z citronu 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks
- Mletá sladká paprika 1.2 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Drcené chilli 1 špetka
- Mátové listy 2 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. V míse promíchejte všechny ingredience, aby se mrkev s kořenící směsí dobře propojila. Osolte a

opepřete.

2. Salát můžete připravit až dvě hodiny předem a uchovat jej v chladničce.