

Listový salát s pomerančem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červená cibule 1 ks
- dijónská hořčice 1 lžička
- růžový vinný ocet 2 lžíce
- olivový olej 4 lžíce
- směs litových salátů 1 ks
- pomeranč 2 ks
- ředkvičky 1 svazek
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté salátové listy necháme dobře okapat, vložíme je do mísy, přidáme ředkvičky nakrájené na tenká kolečka a cibuli nakrájenou na tenoučká půlkolečka.

Z oloupaného pomeranče vykrájíme dílky tak, abychom se zbavili bílé slupky. Ze zbytku pomeranče dobře vymačkáme šťávu. Pomeranč přidáme do mísy k zelenině.

Připravíme dresink smícháním octa, hořčice, soli, pepře a pomerančové šťávy. Nakonec metličkou přišleháme olivový olej.

Zálivkou přelijeme salát a lehce promícháme.