

Pomerančový salát s cibulí a uzenými šproty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pomeranč 4 ks
- červená cibule 1 ks
- olivový olej 3 lžíce
- polníček 100 g
- mořská sůl 2 špetka
- drcený černý pepř 2 špetka
- černé olivy 1 hrst
- uzené šproty 100 g

Doba přípravy: 30 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.,

NĚCO NAVÍC

Příště můžete ochutnat voňavou marockou obměnu salátu: na pánvi opražte lžičku římského kmínu, až se rozvoní, a spolu se špetkou uzené papriky ho přimíchejte k pomerančům. Místo polníčku dejte koriandr.