

Pomerančový salát s fenyklem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velké pomeranče 3 ks
- Fenykl 1 ks
- Panenský olivový olej 3 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Mletý barevný pepř -dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranče oloupeme ostrým nožikem i od spodní bílé slupky, z blány vykrájíme jednotlivé dílky (vyfilírujeme) a zbavíme je jader. Šťávu ze zbylé dužiny vymačkáme do skleničky a ponecháme si ji stranou. Omytý a osušený fenykl nakrájíme na tenké plátky a střídavě ho naskládáme na talíř s dílky pomeranče. V misce promícháme pomerančovou šťávu s olivovým olejem a octem. Připravený salát zakapeme zálivkou a v lednici ho necháme 1 hodinu odležet. Před podáváním dochutíme pepřem.

Poznámka:

Hodinu odležet