

Sałatka marchwiowo-pomarańczowa

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989

Jej przygotowania nie zajmuje długo a jej barwa zachwyci wszystkich gości

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Marchewki - 1/2 kg
- Pomarańcze - 2 szt.
- Papryka pomarańczowa - 1 szt.
- Oliwa - 5 łyżka(i)
- Sok z cytryny - 3 łyżka(i)
- Musztarda - 1 łyżeczka(i)
- Sok z pomarańczy - 5 łyżka(i)
- Czosnek - 2
- Sól -
- Ostra papryka -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę umyć, obrać, a następnie zetrzeć na długiej wiórki. Wszystkie składniki sosu starannie wymieszać i połączyć z marchewką. Dodać jedną pomarańczę pokrojoną w ćwierć plasterki i całość delikatnie wymieszać. Sałatkę przełożyć do miseczki i przybrać półplasterkami pomarańczy i pomarańczową papryką pokrojoną w poprzek w wąskie paski. Do tej sałatki można dodać 1 pęczek posiekanego koperku.