



Foto: Darna Magazin

Sałatka z awokado, granatem i cytrusami. Niewybuchowa ;)

عربية
arabskie
smaki i aromaty

Mam awokado, które uwielbiam, a które potrzebuje jednak nieco podkręcenia smaku. Lubię awokado z pomidorem i dużą ilością świeżo zmielonego pieprzu, albo z octem balsamicznym. I mam granat. Nie nie będzie wybuchu. Będzie dużo orzeźwiających kuleczek z wnętrza tego owocu. I mam dziś apetyt na sałatkę i owocowe smaki. Szukając inspiracji w magazynie o kuchni bliskowschodnie Darna znalazłam rewelacyjny przepis, doskonale łączący produkty i smaki:

Sałata z awokado i owocami cytrusowymi.
Potrzebujemy:

- sałatę ulubioną podartą na kawałki
- pomarańczę obraną ze skórki i białych powłok i pokrojoną na plasterki
- awokado obrane i pokrojone na plasterki
- 2-3 łyżki ziaren owocu granatu
- garść posiekanego świeżego koperku

Na cytrusowy dressing:

- 1/2 filiżanki świeżego soku z pomarańczy
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki octu np. jabłkowego
- 2 łyżki świeżego soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki cukru lub melasy owocowej
- większa szczypta soli
- nieco czarnego pieprzu

Składniki sosu wymieszać (ja wrzucam wszystkie do słoiczka, zakręcam szczelną zakrętką, energicznie potrząsam do połączenia się składników). Sałatę ułożyć w dużej misce, na niej pozostałe składniki sałatki. Tuż przed podaniem polać dressingiem.

Smacznego :)

Saha ła hana!

Sklep on-line z produktami arabskimi | kuchnia halal | świeże produkty | przepisy
0048 798 810 908 | sklep@arabskie.pl | facebook.com/arabskiepl

www.arabskie.pl