

# Salatka z gruszką, cykorią i roszponką



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **965** Ocena: **18320**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3 cytryny
- opakowanie roszponki
- 1 cykoria
- 3 gruszki
- 1 pomarańcza
- 3 łyżki oliwy
- sok z 2 cytryn
- sól
- świeżo zmielony pieprz
- 1 szczypta ziaren kminu rzymskiego

## Sposób przygotowania:

- 1 Cytryny przekroiłem na pół, wycisnąłem sok do salaterki. Z cykorii wybrałem najładniejsze liście. Włożyłem do salaterki. Gruszki obrałem, usunąłem gniazda nasienne, miąższ pokroiłem na cienkie plasterki. Włożyłem do drugiej salaterki. Pomarańcze po obraniu, podzieliłem na cząstki, przełożyłem do trzeciej salaterki.

Sos: wymieszałem oliwę i sok z cytryny, doprawiłem solą i pieprzem. Na talerzu rozłożyłem roszponkę, na niej plasterki gruszki, dodałem cząstki pomarańczy. Całość polałem sosem. Oprószyłem ziarnami kminu rzymskiego. Salatkę wstawiłem do lodówki na godzinę. Podałem zaraz po wyjęciu.



Twoje notatki do przepisu: