



przepisy.pl

Delikatna sałatka z sarniny

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- kolendra - 0.5 pęczków
- rzodkiewka - 10 sztuk
- gorzka pomarańcza - 1 sztuka
- sarnina z łopatki - 600 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, zalej wodą, posól i gotuj na małym ogniu przez ok. godzinę do momentu, gdy będzie miękkie. Osącz, ostudź i potnij w kostkę.
2. Cebulę i rzodkiewki oczyść, posiekaj drobno i wymieszaj razem z sokiem wyciśniętym z pomarańczy.
3. Papryczki pokrój w talarki, kolendrę posiekaj i dodaj do reszty warzyw. Dopraw do smaku i tak przygotowanym sosem zalej mięso.
4. Przed podaniem sałatkę z sarniny schłódź przez ok. 1 godzinę w lodówce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl