



przepisy.pl

Sałátka owocowa z orzechami włoskimi

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- śliwki węgierki - 1 gram
- winogrona - 1 gram
- jabłka - 1 gram
- sok z cytryny - 1 gram
- sok z pomarańczy - 1 gram
- cukier puder - 1 gram
- orzechy włoskie - 1 gram
- aromat migdałowy - 1 gram

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

Sposób przygotowania:

1. Śliwki węgierki umyć dokładnie w zimnej wodzie i osuszyć. Wyjąć pestki ze śliwek, miąższ pokroić z cząsteczki. Jabłka dokładnie umyć i obrać. Wykroić gniazda nasienne z jabłek, a miąższ pokroić w małe, równe kosteczki, skropić łyżką soku z cytryny, aby nie zrobiły się brązowe. Winogrona również umyć i przekroić na pół, a następnie usunąć z nich pestki. Wszystkie przygotowane owoce włożyć do szklanego naczynia i wymieszać starannie. Sok z cytryny dodać do soku z pomarańczy, do tego najlepiej dolać trochę aromatu migdałowego oraz cukier puder. Owoce połączyć sosem i wstawić do lodówki na około 20 minut. Przed podaniem pokroić orzechy na kawałki i udekorować nimi sałatkę.

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