



przepisy.pl

Sałatka z granatem i fetą



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomarańcza - 2 sztuki
- ser feta - 200 gramów
- pomidorki koktajlowe - 20 sztuk
- sałata lodowa - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- granat - 1 sztuka

SOS

- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z pierwszego tłoczenia - 4 łyżki
- miód (najlepiej pomarańczowy lub cytrynowy) - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze obierz, usuwając dokładnie białą skórkę. Wykrój z nich części (rób to nad miseczką, aby zebrać wyciekający sok).
2. Na dużym półmisku ułóż wykrojone części pomarańczy, przekrojone na pół pomidorki oraz fetę pokrojoną w kostkę, sałatę - w kawałki i cebulę - w cienkie piórka. Całość posyp roztartym w dłoniach oregano.
3. Do miski wlej zachowany sok z pomarańczy. Dodaj wyciśnięty sok z cytryny. Posól do smaku i wymieszaj dokładnie, rozpuszczając sól. Cały czas mieszając, stopniowo wlewaj oliwę, by powstała jednorodna, gładka emulsja. Wciąż mieszając, dodaj miód.
4. Powstałym sosem polej sałatkę, całość posyp jeszcze ziarenkami granatu i podawaj.

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