



## Meggy, cseresznye: Cseresznyés-zelleres saláta

2011 augusztus 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Saláta. Cseresznyével. Zellerrel. Meglep? módon nagyon jól harmonizál ez a két íz egymással. A cseresznye lédús édessége és a zeller karakteres, kicsit fanyar íze. Egy kis citrommal, borssal és olivaolajjal megbolondítva.

*hozzávalók*

egy kisebb jégsaláta  
egy fodroslevel? lila  
3 zöldhagyma  
egy közepes alma  
százzeller  
2 b? marék cseresznye  
fél citrom leve  
só, bors  
1 ek olivaolaj  
1 ek pirított szezámag



A jégsalátát és fodros level? társát folyó víz alatt alaposan leöblítjük, leszároгатjuk, majd falatnyira kockázzuk. A zöldhagymákat megpucoljuk és szárukkal együtt vékonyan felkarikázzuk. A százzellert megmossuk és apróra kockázzuk. (Ha nincs százzeller, de van újjeller sok zöldjével, akkor az újjeller szárát használjuk, ebb?l kevesebb kell s egészen apróra vágva.) A cseresznyét kimagozzuk. Az almát meghámozzuk és felkockázzuk, rögtön megforgatjuk pár csepp citromlével, hogy ne barnuljon. A saláta hozzávalóit - a cseresznye kivételével - mélyebb tálba tesszük és lazán összeforgatjuk.

A citromlevet, olivaolajat, sőt és borsot üvegben alaposan összerázzuk, majd vékonyan megöntözzük vele a salátát és újra összeforgatjuk.

Pirított szezámaggal meghintve tálaljuk.

Szerz?: 5PL

További információk és receptek:

[www.maxkonyhaja.blogspot.com](http://www.maxkonyhaja.blogspot.com)

[www.thechefviki.blogspot.com](http://www.thechefviki.blogspot.com)

[www.garffyka.blogspot.com](http://www.garffyka.blogspot.com)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló