



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 olívaolajjal 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 szezám-mag



A jégsalátát és fodros level? társát folyó víz alatt alaposan leöblítjük, leszárogtatjuk, 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, sót és borsot üvegben alaposan összerázzuk, majd vékonyan megöntözzük vele a salátát és újra összeforgatjuk.

Pirított szezám-maggal meghintve tálaljuk.

Szerz?: 5PL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló