

# Z ARABSKÉ KUCHYNĚ



## Cizokrajný salát

Tímto salátem s novou zajímavou chutí můžete překvapit třeba k nedělnímu obědu. Arabská kuchyně kombinuje různá pro nás nezvyklá koření a chutě jako třeba mátu, ovoce, med, rozinky a maso. Recept je pro pět osob.



### POTŘEBUJEŠ

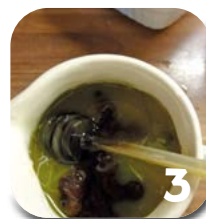
- 4–5 mrkví
- 2 pomeranče
- 1 citron
- 3 lžičky olivového oleje
- 1 lžičky medu
- 2 lžičky rozinek
- 1 lžička sezamových semínek
- 1–2 cibulky
- zelené bylinky: petrželka, majoránka, tymián, máta
- sůl

### PŘÍPRAVA

Očisti a omyj mrkve, pomeranče a citron, bylinky a rozinky. Mrkev nastrouhej na jemno a cibulku nakrájej. Pomeranče oloupej a okrájej i bílou slupku, která je kolem dužiny. Jestli si netroufáš, popros někoho, kdo to zvládne.

### POSTUP

1. Do hrníčku vymačkej pomeranč a půl citronu.
2. Přidej olej a med.
3. Přidej také rozinky.
4. Přidej sůl.
5. Pak nastrouhej mrkev.
6. A jemně nakrájenou cibulku.
7. V míse obojí zalej marinádou z hrnečku.
8. Nakrájej pomeranč a bylinky a přidej je.
9. Na pánvi opraž sezamová semínka.
10. Přidej je do salátu.
11. Vše opatrně promíchej a podle chuti můžeš přidat sůl nebo citron. Nechej aspoň hodinu stát v chladnu.



Dobrou chuť!