



Sałatka pomarańczowa z czereśniami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Latem, kiedy mamy dostęp do wszystkich owoców i nie możemy się zdecydować jakie wybrać do naszej sałatki weźmy wszystkie! Tak powstała sałatka z egzotycznych cytrusów, bananów i kiwi z dodatkiem polskich czereśni. Teraz już nie musimy wybierać między pochodzeniem owoców, możemy śmiało łączyć je ze sobą.

Przygotowanie

Krok 1

Najlepiej na początku umyć wszystkie owoce i obrać ze skórki te, które trzeba, to znaczy pomarańcze, kiwi i banany. Kiedy ściągniemy skórkę i białą błonkę (pomarańcze) zabieramy się do rozrywania na części, krojenia w kostkę i plastry.

Krok 2

Kiedy pokroimy owoce, wsypujemy je do miseczki, dodajemy umyte czereśnie i mieszamy ze sobą, na koniec możemy udekorować sałatkę kilkoma listkami świeżej mięty.

Wskazówki

Ciekawym sposobem podania jest włożenie jej do wnętrza jakiegoś owocu, na przykład melona, ananasa, którego środek wykorzystaliśmy wcześniej do innych celów.

Danie: **Podwieczorek, Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 4 pomarańcze
- 2 banany
- 4 kiwi
- garstka czereśni
- kilka listków świeżej mięty