



Sałatka z rzodkiewką, ogórkiem i czarnuszką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Czarnuszka siewna, nazywana również czarnym kminkiem to roślina, której właściwości doceniali starożytni Egipcjanie. Zwykli oni mawiać, że czarnuszka a także olej z niej zrobiony to “złoto faraonów”, ponieważ uważali, że potrafi “wyleczyć wszystko z wyjątkiem śmierci”.

Przygotowanie

Krok 1

Pęczek rzodkiewek myjemy pod bieżącą wodą, odkrawamy końcówki i kroimy w plasterki, te możemy jeszcze przekroić na pół. Myjemy także ogórka, kroimy na takie same części jak rzodkiewki.

Krok 2

Do miseczki wsypujemy umyte i poszarpane listki sałaty i pozostałe warzywa. Otwieramy opakowanie sera zgodnie ze wskazówkami producenta i kroimy w drobną kostkę.

Krok 3

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą, polewamy oliwą z oliwek i posypujemy czarnuszką po wierzchu.

Danie: **Kolacja**,

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 pęczek rzodkiewek

1 świeży ogórek

Sałata

1 opakowanie sera feta

Czarnuszka

Oliwa z oliwek