



Daktylowo-cynamonowa sałatka z figą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bardzo słodkie daktyle są idealnym dodatkiem do sałatki. Przygotujesz ją w bardzo łatwy i szybki sposób. Możesz przygotować ją na przyjęcie dla swoich gości.

Przygotowanie

Krok 1

Najbardziej pracochłonnym krokiem w robieniu daktylowo-cynamonowej sałatki z figą, jest starcie laseczek cynamonu na tarce. Zajmuje to najwięcej czasu, dlatego warto to zrobić na samym początku.

Krok 2

Po starciu laseczek cynamonu, kroimy figi, jabłka, brzoskwinie na ósemki i dokładamy do nich daktyle. Pomarańcze obieramy ze skórki i rozdrabniamy.

Krok 3

Kiedy wszystko jest już w misce dosypujemy borówki oraz miętę, po czym lekko mieszamy sałatkę. Ozdabiamy laskami cynamonu oraz gwiazdkami anyżu.

Danie: **Kolacja, Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 0,5 laski cynamonu do starcia + 2 laseczki cynamonu do dekoracji
- 8 daktyli
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie
- 3 figi
- kilka listków mięty
- 1 opakowanie borówek
- 2 pomarańcze
- gwiazdki anyżu do dekoracji (opcjonalnie)