



Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából V. Narancsos céklasaláta

2010 január 03. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szeretettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

Hozzávalók:

4 nagyjából azonos méretű céklagumó és narancs, 3 ek balzsamecet, 2 ek sötét szójaszósz, 3 nagy csipet só

Elkészítés:

A céklagumókat megmosom, egyenként alufóliára rakom, megszórom 1 tk sóval, 1 lötytyintés olívaolajjal, becsomagolom és 200 fokon 1-2 órát sütöm.
Amikor kihűlt, meghámozom és felkarikázom.



A narancsot meghámozom, figyelve arra, hogy fehér héj sem maradjon rajta, majd felkarikázom.

Tányéronként felrakok 1 céklát és 1 narancsot, váltogatva a szeleteket.

Kikeverem az öntetet szójaszószból, balzsamecetből és sóból, megöntözöm és tálalható.

(Néhány diógeresztet el tudnák még esetleg képzelni mellé... Majd legközelebb.)

Anyamanya

<http://mamihami.blogspot.com>

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
