סלט פומלה פיקנטי

רכיבים

- פומלה או פומלית גדולה
- 1/2 1/2 כוס צימוקים כהים ובהירים רחוצים ויבשים
- 1/2 1/2 כוס עירית קצוצה
- כפות שמן זית
- כפות מיץ לימון
- כפית סוכר לבן
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 1/2 כוס צנוברים קלויים

הכנה

1. קולפים את הפרי מקליפתו החיצונית וגם מהקליפות הדקות שבין הפלחים. ומפוררים את הפלחים ל"פירורים" בודדים.
2. את ה"פירורים" שמים בקערה ומערבבים עם הצימוקים.
3. מוסיפים את העירית לקערה ומערבבים.
4. בקערית קטנה מערבבים את מצרכי הרוטב, יוצקים על הסלט, מערבבים ומצננים.
5. לפני ההגשה מפזרים מעל את הצנוברים הקלויים ומערבבים.

15 דקות

4 servings 4