

# Letnia sałatka z kopru włoskiego i pomarańczy

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 30 sekund

---

### Użyte akcesoria :

- tarcza

---

### Przygotowanie :

1. Obrać pomarańczę ze skórki i usunąć białe włókna i pokroić w ćwiartki.
2. Fenkuł pokroić w ćwiartki i usunąć głąb.
3. Założyć tarczę. Szatkowanie 30 s. W trakcie pracy tarczy do cięcia w plastry wkładać ćwiartki pomarańczy i kopru włoskiego przez podajnik w pokrywie. W razie potrzeby użyć popychacza i/lub przedłużyć czas.
4. Zdjąć tarczę. Wlać 15 g oliwy. Posolić i wymieszać. Przełożyć zawartość dzbanka do miski, udekorować koperkiem.