

(odc.46) sałatka z mandarynek

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.46)

ilość osób: 2

trudność: **łatwe**

Składniki

6 mandarynek

½ laski wanilii

2 łyżki (30 ml) wody

1 łyżeczka (5 ml) cukru

garść migdałów lub orzeszków pistacjowych

świeża mięta

50 g czekolady (70% kakao)



Przygotowanie

Z połówki przekrojonej wzdłuż laski wanilii wyskrobać nożem czarne drobiny i wrzucić wraz z laską na patelnię. Wlać wodę i wsypać cukier. Dwie mandarynki przekroić na pół i wycisnąć na patelnię sok. Postawić patelnię na średnim ogniu i gotować aż powstanie syrop. Zdjąć z ognia i nieco ostudzić. Wyjąć laskę wanilii. Pozostałe mandarynki obrać ze skóry, pokroić na cienkie plasterki i ułożyć na dużym talerzu. Polać syropem. Migdały sparzyć i obrać ze skóry. Pokroić migdały w piórka i posypać mandarynki. Oderwać listki mięty z łodyżek i rozsypać na mandarynkach. Zestrugać nożem lub obieraczką do jarzyn cienkie wiórki czekolady i rozłożyć na wierzchu sałatki.

© Jamie Oliver