





Surówka z marchwi z oliwkami

 dorotaR


Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

marchewki - 2 szt.

oliwki - 1/2 szklanka

sól - - do smaku

pieprz - do smaku

oliwa - 3 łyżka

sok z cytryny - 1 łyżka

oregano - - do smaku

macierzanka - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew obieramy, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach (lub innej wg uznania), wsypujemy do miski.

Oliwki (ja użyłam zielonych, bez pestek, nadziewanych papryką) kroimy w plasterki i dodajemy do marchwi. Oprószamy niewielką ilością soli i pieprzu oraz rozartymi w palcach suszonymi ziołami - oregano i macierzanką. Polewamy sokiem najlepiej ze świeżo wyciśniętej cytryny oraz oliwą z oliwek. Wszystko dobrze mieszamy.

KROK 2: