

Chrupiąca sałatka z selerem naciowym/

JULCISKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

6 łydyg selera naciowego

kiwi

3 połówki brzoskwiń z puszki

4 łyżki posiekanych orzechów włoskich

jabłko 1 szt. (duże)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NA SOS

20dag jogurtu naturalnego, łyżeczka startej skórki otartej z cytryny, 2 łyżki soku z cytryny, łyżeczka tartego chrzanu ze słoika, sól, cukier, pieprz

ł

Łodygi selera naciowego umyć, osuszyć, listki odciąć i odłożyć do dekoracji. Łodygi oczyszczyć z twardych włókien i pokroić w plasterki. Jabłko umyć, przekroić na ćwiartki, wycerkować i pokroić w cienkie plasterki. Obrane kiwi oraz osączone z zalewy połówki brzoskwiń pokroić na cząstki. Rozdrobniony seler naciowy włożyć do miski razem z przygotowanymi owocami. Wymieszać. Udekorować ją listkami selera naciowego.