

Surówka z kalarepą i porem



JOANNASZ3190



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	1/2 sztuka
kalarepka młoda	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
por	1 sztuka
oliwa	2 łyżka
musztarda	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę pekińską kroimy w cienkie paski. Kalarepę oczyszczamy i ścieramy na tarce o dużych oczkach.
- KROK 2 Pora oczyszczamy i kroimy w cienkie krążki.
- KROK 3 Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy do pozostałych składników.
- KROK 4 Na koniec dodajemy obraną pietruszkę także startą na tarce o dużych oczkach.
- KROK 5 Tak przygotowane składniki doprawiamy do smaku solą i pieprzem, polewamy oliwą z oliwek i dodajemy musztardę.
- KROK 6 Całość dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na przynajmniej 20 minut. Podajemy z drugim daniem obiadowym.

