

Surówka z sałatą, pomidorkami i jabłkiem



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata lodowa

papryka czerwona

jabłka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI:

sałata lodowa - główka,
papryka czerwona - duża,
pomidorki cherry - 250g,
jabłka - 4 nieduże,
seler naciowy - 2 miękkie łodygi ze środka pęku,
sok z cytryny - 2 łyżki,
oliwa - 4 łyżki,
cukier - do smaku,
sól - do smaku,
papryka słodka mielona - 1/2 łyżeczki,
świeże lub suszone zioła - dodałam niecałą łyżeczkę suszonej bazylii.

PRZYGOTOWANIE:

Warzywa oraz jabłka obrać, umyć i osuszyć. Sałatę porwać lub pokroić, paprykę, jabłko i selera pokroić w kosteczkę, pomidorki przekroić wzdłuż na pół. Oliwę wymieszać z sokiem z cytryny oraz mieloną papryką, połączyć z pozostałymi składnikami. Doprawić solą i cukrem do smaku. Można dodać ulubione zioła. Wymieszać dokładnie, pozostawić na 5-10 minut, aby smaki się przegryzły i natychmiast spożyć.