

Surówka z selera, gruszek i daktyli



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1 sztuka
gruszka	1 sztuka
daktyle suszone	6 sztuk
jogurt naturalny	2 łyżki
majonez	1 łyżka
sok z cytryny	0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler obieramy, myjemy i ścieramy na tarce na największych oczkach, wrzucamy do miski. Gruszki myjemy, wycinamy z nich gniazda nasienne, ścieramy na tych samych oczkach, dorzucamy do selera. Pokrojone w paski daktyle dodajemy do selera, a także jogurt, majonez, sól i pieprz. Mieszamy i wkładamy do lodówki na minimum 30 minut.