

sałatka selerowa z ananasem



ANNAMARIAKOWALCZYK3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

selery w korzeniu	3-4 szt
por	1 szt
płatki migdałowe	10 dkg
kwaśna śmietana	4-5 łyżek
sól, pieprz	
ananas z puszki	4 plastry
sok z cytryny	1 szt
jabłko winne	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selery ugotować, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Jabłka obrać i zetrzeć podobnie. Połączyć i skropić sokiem z cytryny. Ananasa pokroić w drobną kostkę. Por pokroić w krążki, posolić i odcisnąć nadmiar soku. Płatki migdałowe uprażyć na patelni. Wszystkie składniki połączyć i wymieszać. Dodać śmietanę, ponownie wymieszać i doprawić do smaku.