

sałatka rzodkiewkowa



JS28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłko kwaśne	1 szt.
jogurt naturalny	150 gram
musztarda	1 łyżka
sok z cytryny	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
ser żółty	2 (plastry)
rzodkiewka	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewki i jabłko umyć, osuszyć i pokroić na cząstki (w zależności od upodobań). Plasterki sera pokroić na paseczki i dodać do rzodkiewki i jabłka. Wymieszać. Jogurt połączyć z musztardą i sokiem z cytryny. Doprawić na pikantnie solą i pieprzem. Dodać cukier. Polać sosem sałatkę i wymieszać. Przykryć i odstawić do lodówki na 20 minut. Podawać ze świeżym pieczywkiem :)